CATERINA PRATO
MANUALE DI CUCINA

IL LIBRO CULINARE

di Caterina Prato

venne finora distinto coi seguenti premi:

Esposizione d' arte culinaria a Baden 1897:

Medaglia d' oro.

Esposizione internazionale d'arte culinaria a Trieste 1898

Diploma d' onore e Medaglia d'oro.

Esposizione internazionale d'arte culinaria a Vienna 1898:

Diploma d' onore e Medaglia d' oro.

Esposizione per l'arte culinaria della «Societa della Croce azzurra» a Vienna 1899:

Diploma d' onore alla Medaglia colla Palma d'oro.

Prefazione alla prima edizione.

Il primo eccitamento di far tradurre il mio libro di cucina in lingua italiana mi venne venti anni fa dal Trentino, assicurandomi che un' edizione italiana della ben conosciuta mia opera corrisponderebbe al desiderio di molti, specialmente perchè questo paese è frequentato da tanti forestieri.

In seguito mi giunsero altri inviti anche dall'Italia, nonchè diverse proposte da editori e traduttori.

Quando finalmente fu decisa la traduzione *testualmente esatta,* aveva già riveduto e modificato il testo originale per renderlo più corrispondente agli usi italiani.

Come l'edizione tedesca non è soltanto ricercata dalle donne di casa, ma è anche molto diffusa nelle cucine (menages) dell'ufficialità, così si spera che la presente traduzione sarà accolta con favore dalla cucina italiana e dalla marina dell' Adriatico e del Mediterraneo, che in occasioni festive si trova spesso nella necessità di dover imbandire delle sontuose mense coi più svariati prodotti della natura, e desidera, che nell'economia giornaliera le vivande siano ben preparate e saporite.

Devo avvertire, che le ricette del mio libro sono calcolate per un esiguo numero di persone.

Le spiegazioni più particolari, come p. e. quelle che si riferiscono al modo di preparare certe parti di vivande spesso nominate, si trovano per evitare inutili ripetizioni, nel capitolo: *Nozioni preliminari.* Raccomando perciò di porgere a questo

capitolo speciale attenzione, affinchè le ricette sieno comprensibili ad ognuno; ed ove si tratti di più vivande indicate sotto una denominazione, sarà bene di leggerne l'alinea antecedente, a cui si riferiscono tutte di seguito.

Essendochè dell'edizione tedesca sono in circolazione 140,000 esemplari, si spera che anche la traduzione italiana troverà simile diffusione nel publico, alla cui benevola indulgenza l'affida

GRAZ, nel Luglio 1892.

L'autrice

Caterina Prato.

Prefazione alla quarta edizione.

La buona prova fatta delle precedenti edizioni di questo manuale dell'egregia Caterina Prato, che ben presto furono smaltite, consigliò gli editori di curarne un ulteriore publicazione, affidando l'incarico a persona, che per le sue relazioni coll'autrice estinta, per la lunga esperienza nell'arte culinaria e per la sua professione avrebbe meglio di qualunque altra corrisposto agl'intendimenti della casa editrice ed alle esigenze del publico.

Questa quarta edizione del manuale di cucina non solo fu elaborata colla massima accuratezza, ma anche accresciuta nel contenuto di parecchie ricette, nonchè di 3 tavole colorate e 50 figure nel testo.

Dei cambiamenti nel testo si fecero solo a migliore intelligenza delle massaie, coll'aggiungervi anche le espressioni più comuni.

Si accolse inoltre nella presente edizione un gran numero di cibi italiani e loro modo di preparazione; la minuta dei cibi fu distribuita secondo l'uso italiano, tedesco ed inglese, tanto pei giorni comuni quanto per le solennità, conforme le rispettive stagioni; ed alla fine del libro si aggiunse un'indicazione del tempo in cui i pesci e gli altri animali sono più saporiti.

Si prese inoltre riflesso a quei casi in cui non tutti i componenti dei cibi si possono acquistare freschi, come p. e. sui bastimenti nei loro lunghi viaggi, accogliendo nell'indice anche una variata scelta di quelle pietanze che si possono preparare senza uova e latte e che si compongono di farina di formentone

o di farina di riso. Tali sarebbero ancora tutte le specie di maccheroni e paste di fabbrica.

Nè si ommise di indicare a parte il modo di variare il gusto delle carni in conserva, nè si tralasciò di far attente le cortesi lettrici che nell'impiego dell'estratto di carne di Liebig e delle conserve di legumi si può trovare un surrogato del brodo.

Il nostro programma si concreta nell'augurio, che le pietanze ammanite secondo le regole di questo manuale riescano di aggradimento a chi le gusterà, che un cibo buono e sano contribuisce non poco alla salute ed al buon umore, e speriamo che l'immensa diffusione dell'originale tedesco di questo manuale, di cui oramai furono esitati oltre 200.000 esemplari, ed i massimi premi conferiti al nostro manuale in diverse esposizioni parleranno in favore anche della presente traduzione.

GRAZ, Autunno 1901.

Gli editori.

NOZIONI PRELIMINARI.

Del peso e della misura.

Sebbene il peso decimale sia, in grazia della sua semplicità, generalmente diffuso e non abbisogni quindi d'una ulteriore spiegazione, pure usandosi calcolare ora in grammi, ora in decagrammi, aggiungo due tavole, dalle quali si deduce che colla semplice aggiunta e rispettiva cancellazione d'uno zero si mutano i grammi in decagrammi e viceversa.

Quindi	1	deca	equivale	a	10	grammi		
„	2	„	equivalgono	„	20	„		
„	3	„	„	„	30	„		
„	4	„	„	„	40	„		
„	5	„	„	„	50	„		
„	6	„	„	„	60	„		
„	7	„	„	„	70	„		
Quindi	10	deca	equivalgono	a	100	gr.	oppure a	1 ettogr.
„	20	„	„	„	200	„	„ „	2 „
„	30	„	„	„	300	„	„ „	3 „
„	40	„	„	„	400	„	„ „	4 „
„	50	„	„	„	500	„	„ „	5 „
„	60	„	„	„	600	„	„ „	6 „
„	100	„	„	„	1000	„	„ „	1 chilo.

Anche la misura di capacità dei liquidi ha per base una unità decimale — litro — che è divisa in dieci parti, ciascuna delle quali chiamasi decilitro. Fissandosi quindi per una persona

uno o più decilitri d'un liquido, sarà facile calcolare la quantità corrispondente in litri per più persone, ommettendo lo zero.

Nella divisione in frazioni:

1/2	litro	corrisponde	a 5	decilitri
1/4	„	„	„ 2 1/2	„
1/8	„	„	„ 1 1/4	„
1/6	„	„	„ 3/4	„

Tale divisione dà origine a delle difficoltà qualora si debba aumentare la quantità delle pietanze.

Le ricette di questo manuale da cucina sono presso a poco calcolate per quattro persone; questa regola può subire però talvolta qualche eccezione, a seconda che un pranzo è composto di più o meno pietanze. Vivande che si prendono fredde, vengono preparate spesso in quantità maggiore; il pollame ed altre specie di carne, non stanno pure in proporzione col numero sopra indicato.

Per quattro persone si calcola in generale da 1/2 chilo a un chilo di carne di manzo (per l'arrosto di più che per il bollito); meno pel vitello, la porcina ed il castrato. Un filetto di lepre può bastare presso a poco per 6 persone, un cappone per 4 a 6, un pollo d'India (dindio) per 8 a 12, un'oca per 6, un'anitra per 2 a 4 e un pollastro, una beccaccia o simili per 2 persone; di pesci si calcola presso a poco 1/4 di chilo per persona.

Per fare delle tagliatelle in brodo si prendono all'incirca 15 deca di farina di frumento, un uovo intiero oppure due gialli d'uova. Per tagliatelle condite al burro ci vogliono 35 deca di farina, due uova ed un po' d'acqua; per lo „schmarn“ [1]) si prendono 12 deca e per le pietanze fatte al lievito da 25 a 28 deca di farina. Per fare lo „sterz“ si prendono 35 deca di farina di grano saraceno; pel riso ed orzo perlato in brodo ci vogliono 35 deca, pel risotto 60 deca; di legumi per la carne si prendono 25 deca. Per condire col grasso le verdure bastano 2 a 3 cucchiai da tavola di grasso con altrettanta farina. Le salse richiedono un po' più di grasso e di farina. L'esatta misura per l'economia domestica risulterà da un'attenta osservazione.

---

[1]) Non esistendo nella lingua italiana i nomi di alcune vivande specificamente tedesche, come a dire: „Schmarn“, „Sterz“, „Koch“, „Strudel“, „Krapfen“ ecc., rimandiamo il lettore all'istruzione sul modo di prepararle facendovi la prova si saprà che sieno.

Se la misura da prendersi è indicata con un cucchiaio si intende uno da tavola. Per un cucchiaio di grasso s'intende che questo sia sodo e non liquefatto. Un cucchiaio di zucchero o farina non deve essere troppo colmo e ha da pesare 15 a 20 grammi.

Se il pane bianco o le „semmel" (panini) sono indicate per numero, si può calcolare per ogni „semmel" 5 deca di peso.

Nelle ricette delle paste e dei dolci, le uova sono talvolta indicate a peso e ciò per stabilire meglio la loro proporzione collo zucchero e la farina. La differenza delle uova non è insignificante; le uova fresche sono più pesanti di quelle stagionate; 3 grandi uova di gallina pesano 19 deca, 3 piccole 12 deca, cosicchè si ammette che 3 uova di grandezza media pesino 15 deca (4 oncie). Se nell'indicazione si dice: del peso di 3 o 4 uova, s'intende che il numero delle uova serve di peso; se poi è detto: 15 deca di uova, si cerchi di stabilire con piccole e grandi uova il peso giusto che ci vuole per la vivanda. Volendo aumentare la pietanza, si farà bene di calcolare per ogni uovo il peso di 5 deca.

Spiegazione dei termini più usuali di cucina.

Frullare o sbattere, vuol dire dimenare col frullo celeramente un liquido con un'altra sostanza, o anche ridurlo a schiuma. Si frulla l'uovo che si vuole impastare o stendere sulla pasta, sino a che tuorlo ed albume sono una sostanza. Se ad un liquido bollente, sia brodo o latte, si vuole aggiungere il rosso d'uovo oppure delle uova intere, bisogna prima sbatter queste con un po' di liquido freddo od acqua, per impedire che si caglino al contatto del liquido caldo, il quale s'aggiunge poi lentamente seguitando a frullare. Per mescolare della farina in un liquido, la si frulla prima con una parte di questo, fino a che sia bene stemperata e senza grumoli, e poi si mette il resto.

Rimescolare vuol dire dimenare in una scodella fonda il burro fresco o cotto con una mestola, la quale si fa girar sempre dalla stessa parte, fino a che il burro sia molle e leggero; poi s'aggiungono uno per volta delle uova o soltanto i tuorli, dimenando sempre diligentemente il tutto. Se nella pietanza c'entra dello zucchero, dovrassi questo prima ridurre in polvere ed aggiungerlo

poco a poco alla massa. Se vi si aggiungono dei bianchi d'uovo sbattuti a neve, questi vengono mescolati in fine leggermente alla massa, la quale poi non dovrà venir mossa. — Se il grasso si rafferma e si separa dalle uova, per rammollirlo s'accosta la scodella un momento al fuoco, seguitando a dimenare diligentemente. — La riuscita d'una pasta dipende spesso dalla diligenza che ci si mette nel dimenare bene le sostanze.

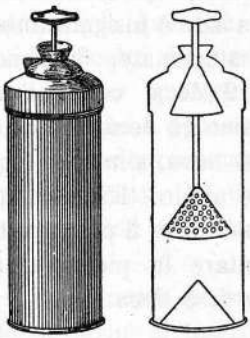


Fig. 1.

Mescolare significa mettere insieme diverse sostanze in una scodella o casserola dimenandole sempre in giro colla mestola, come per esempio zucchero con delle uova per farne una massa schiumosa, mettendoci poco a poco altre sostanze e in fine anche il bianco delle uova sbattute. Si mescola anche la farina nel grasso bollente per farne il disfritto.

Battere le uova a schiuma. [1]) Per fare ciò ci vogliono sopra tutto delle uova ben fresche, badando nel romperle che non vi entri del tuorlo nell'albume. Il recipiente nel quale si vogliono batter le uova, dovrassi metter prima colle medesime nell'acqua fresca. Dapprima si batte lentamente, poi sempre più presto ed energicamente, fino a che la schiuma [2]) si addensa ed è in tal modo consistente, che, levando la verga dalla massa, fiocchi densi e fermi vi restino attaccati, ed un uovo intero, posto sulla massa non si affondi.

Ungere gli stampi e le lamiere. Si fa sciogliere un pezzetto di burro fresco o cotto, e lo si stende nell'interno dello stampo, poi si spolverizza questo con zucchero, farina o pane grattugiato, girando la forma in tutti i versi; fatto ciò si capovolge lo stampo, battendone leggermente gli orli, affinchè n'esca ciò che non resta attaccato. Collo zucchero si spolverizza lo stampo per le paste

---

[1]) Un catino d'ottone s'adatta bene a quest'uopo. In mancanza di questo può servire anche una scodella di porcellana, oppure anche un piatto fondo, avendo da sbattere soltanto un paio d'uova; si fa ciò in tal caso con una forchetta di legno o con una verga di betula; per più uova si prende una verga di fil d'ottone. Il battineve (Fig. 1), praticissimo, serve anche per battere la panna, burro ecc.

[2]) Che per la somiglianza chiamasi anche neve.

dolci che van cotte a vapore (al bagnomaria), con farina per quelle d'arrostirsi, e col pane grattato per lo più per le paste senza zucchero. Se la pasta vien cotta in tegame di porcellana bisogna ungerlo bene con burro fresco o cotto in pezzo; così pure il vasellame nel quale va arrostito uno „strudel" (strucolo) o una pasta al lievito. La lamiera di ferro per i dolci si unge leggermente con burro, spolverizzandovi sopra della farina e battendo via quella che non aderisce. La lamiera per cuocere paste fine, si scalda nel forno, indi si unge con un pezzo di cera vergine, forbendola poi con carta asciugante, e la si lascia freddare. Se la pasta contiene sufficiente grasso si può fare anche a meno di ungere la lamiera.

Biscottare, arrostire e friggere il pane. Per aggiungere del pane alle zuppe si pone la „semmel" od il pane bianco tagliato a filetti lunghi, a quadrelli o in fette sottili sopra una lamiera o in una padella, abbrustolandolo nel forno o sopra la brage viva fino a che abbia preso un bel colore dorato; oppure si tagliano delle fette più grosse, che poi vengono biscottate sulla graticola. Si può anche abbrustolire il pane in una padella con un poco di burro. A quest'uopo si prendono delle „semmel" (panini) quasi fresche — perchè assorbono meno grasso — le si tagliano in quadrelli, che poi si friggono nel burro caldo, levandoli dal fuoco quando hanno preso un bel colore giallo. Adoperandosi il pane per le zuppe dolci si cospargono le fettine di pane bianco o di „semmel" con dello zucchero, lasciandole riposare un tempo per poi biscottarle sopra una lamiera nel forno, ove lo zucchero si scioglierà un poco.

Impanare vuol dire, cospargere abbondantemente con del pane grattato la carne od altro. Si grattugia a tale scopo del pane o delle „semmel" non troppo vecchie, perchè assorbenti troppo grasso; oppure si leva, da un panetto di qualità fina, la crosta, mettendone la mollica in un pannolino netto, che viene poscia soffregato colle due mani, passando le briciole in una scodella attraverso lo staccio, oppure si grattugia il pane coll'apposito mulinello.[1]) I pezzi di pasta che si vogliono impanare

[1]) Il mulinello (Fig. 2) per grattugiare pane vecchio si può adoperare anche per grattugiar mandorle, noci, cioccolata e simili, ed adoperatolo si dovrà ben pulirlo; un modo pratico si è quello di grattugiar del pane ben asciutto.

vengono immersi prima nell'uovo salato e sbattuto, poi nel pane grattugiato, scuotendo il recipiente, acciocchè le briciole s'attacchino uniformemente. I pezzi di carne, pesce ed altro s'involgono prima nella farina, poi colla forchetta si immergono nell'uovo sbattuto con un po' di sale ed acqua, oppure soltanto in acqua tiepida [1]) per modo che le briciole restino meglio aderenti di quello che resterebbero se si prendesse dell'acqua fredda.

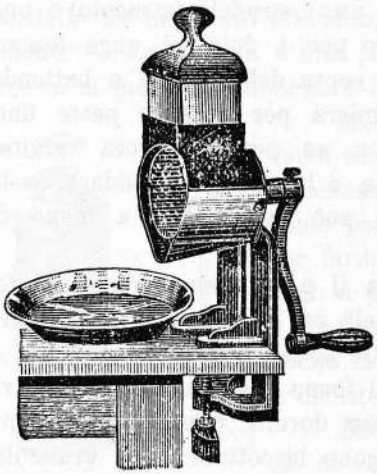


Fig. 2.

Friggere col grasso od olio. Si prende tanto grasso (di strutto per il carnume, olio per i pesci, e burro cotto per le paste), che dopo liquefatto copra il fondo della casserola [2]) all'altezza d'un dito, lasciando che si scaldi lentamente. Si avrà l'attenzione di cospargere con cenere il focolare ove si frigge, onde impedire che il grasso spruzzando non faccia fiamma o comunichi il fuoco al grasso nella padella. Se malgrado questa precauzione, il grasso pigliasse fuoco, lo si spegnerà tosto coprendo la padella con un coperchio. Il grado di calore per friggere si conosce dal fumo leggero che si innalza. Se il fumo è denso, allora il calore è soverchio, bisogna tirare indietro la casserola ed aggiungervi un poco di grasso freddo. Le stesse norme valgono per le fritture ad olio. Friggendo delle paste che hanno da gonfiarsi bisogna scuotere la casserola un pochino, e se fossero dei „krapfen" fatti al lievito, si deve coprirla. Non si faccia nè l'una nè l'altra cosa per le fritture ordinarie. Levata con una paletta traforata la frittura dal grasso, questa viene posta

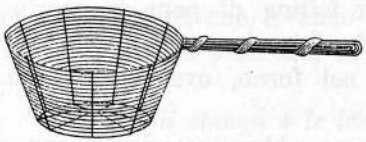


Fig. 3.

[1]) Nell'acqua si mette un cucchiaio d'aceto forte, assorbendo così il fritto meno grasso.

[2]) Consigliabili sono le casserole che hanno un altro interno fatto di filo metallico (Fig. 3), mediante il quale si può toglier in un tempo dal grasso tutto il fritto.

sopra carta sugante, dopo sgocciolatone il grasso. Queste paste vengono servite comunemente su d'un piatto coperto da un tovagliolino.

Arrostire nel forno oppure nel fornello del focolaio economico (Sparherd). Coll'esperienza s'impara a conoscere la giusta gradazione del calore; basterà introdurre la mano un momento nel forno per giudicare dalla sensazione se il calore ha raggiunto il grado necessario; un altro metodo di prova è: il porre un pezzo di carta entro il forno; se questa diventa presto gialla, allora il forno *ha il calore occorrente* per arrostire le paste sfogliate od altre; se però si annerisce subito, allora il calore è soverchio per ogni cosa; in tal caso si lascia aperto lo sportello del forno e si leva tutto il fuoco; oppure vi si mettono dei pezzi di mattoni e su questi, tosto che siano ben scaldati, l'oggetto d'arrostirsi, coprendo in pari tempo la vivanda con un pezzo di carta. Se il forno avesse un calore più intenso in basso che in alto, viene posta la vivanda su mattoni più alti. *Se il calore è moderato* la carta ingiallisce lentamente ed è segno che il forno è adatto per cuocere ed arrostire paste fatte al lievito od altre preparate con grasso e uova. Nel forno *di poco calore*, ove la carta non cangia quasi di colore, si cuociono le paste fatte d'albume di uovo, le quali hanno d'asciugarsi e da restar bianche.

Volendo cuocere una pasta in stoviglie, questa viene posta nel forno il quale deve esser coperto di sabbia alta un dito. Cuocendo al forno delle paste fine o quelle fatte al lievito oppure delle torte, si badi di non aprire troppo presto lo sportello, nè di muovere gli stampi. Non si devono arrostire nel forno contemporaneamente vivande che potrebbero produrre del vapore.

Per arrostire le paste sulla bragia viva, si mette il tegame, munito d'un coperchio di ferro con bordo alzato, sopra una graticola e si dispone quindi la bragia tanto sotto la graticola quanto sopra il coperchio in forma di cerchio, impedendo in tal modo che la vivanda s'abbruci in mezzo. La bollitura d'un liquido si otterrà a forte calore e finchè alla superficie si formeranno delle bolle e ne sortirà il vapore. Si accelererà il riscaldamento concentrandone il calore col coprire il recipiente.[1]) Il liquido

[1]) Praticissima per la bollitura è la pentola Papin (Fig. 4), che si deve chiudere ermeticamente, con questa si risparmia tempo e combustibile, si aumenta sostanza ed aroma alle pietanze e si impedisce che il liquido trabocchi.

pervenuto alla bollitura continua a cuocere anche a fuoco moderato. [1])

Cuocere al bagno-maria (a vapore). Il recipiente (la casserola) di acqua bollente, nel quale va immerso lo stampo con entro la vivanda, deve essere più alto di quest'ultimo. Nella casserola si mette tant'acqua, che l'orlo dello stampo immerso ne resti sporgente per un pollice circa, affinchè bollendo l'acqua non entri nello stampo o lo sollevi. Attorno al coperchio ben aderente allo stampo viene messa di solito ancora una pezza inzuppata di acqua calda. Se lo stampo è di forma semisferica, vale a dire, se la base del medesimo è rotonda e non potesse quindi stare fermo, bisognerà, per impedirne le oscillazioni, poggiarlo sopra un trepiedi nell'acqua bollente; oppure lo si lega in una pezzuola, appendendolo per la bollitura in un recipiente più fondo. Nel caso che l'acqua evaporasse prima che la vivanda sia cotta — ciò che accade presso a poco in un'ora — s'aggiunge dell'altra bollente. Sta bene di mettere la casserola nel forno, perchè vi cuocerà più regolarmente con buon calore diffuso anche in alto; in mancanza di ciò, bisognerà provvedere con della brage sul coperchio, che la vivanda cresca bene e la umidità venga assorbita.

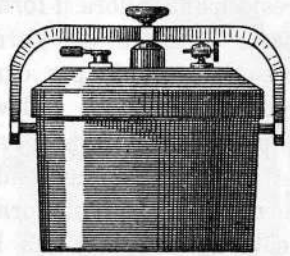


Fig. 4.

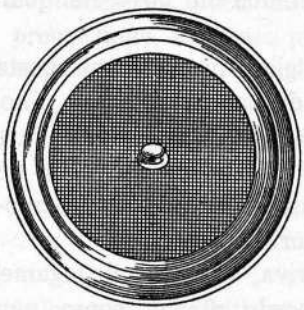


Fig. 5.

Appena levato lo stampo dall'acqua è raccomandabile di metterlo nel forno per alcuni minuti prima di riversarne il contenuto sul piatto. Qualora la pasta od il „koch" dovesse essere servito con della crema o dello zabaione, lo si lascia un po' freddare dopo averlo riversato sul piatto.

Levare dallo stampo. Per levare dallo stampo la pasta cotta in forno o al bagno-maria, si procura prima di staccarne gli orli aderenti alle pareti con un coltello sottile; poi si copre lo stampo

[1]) Ci sono dei liquidi che durante la bollitura non si devono coprire. Per evitare che in tali liquidi cadano delle mosche od altra cosa si adoperano coperchi di filo metallico (Fig. 5).

con un tondo di grandezza proporzionata, si capovolge il tutto con mano ferma, lasciandolo riposare alcuni minuti, affinchè il contenuto si possa bene distaccare, levando poi lo stampo con precauzione.

Consumato o composizione della „braise." Consumare vuol dire cuocere una vivanda in una marmitta ben coperta, a mezzo dell'evaporazione di poco liquido. La carne si mette a quest'uopo sopra delle fette di lardo o grasso di midollo, delle carote, prezzemolo, sedano, cipolla tagliata a fette e tutti gli avanzi e ritagli di carne e d'ossi, di cui si dispone, con tanto liquido od acqua, che soltanto il fondo della pentola ne sia coperto e dia luogo all'evaporazione; si copre questa ermeticamente col coperchio e se il pezzo della carne è grande e duro si può saldare ancora meglio la pentola mediante una pastella fatta con farina ordinaria e acqua, e poi si mette a cuocere il tutto su fuoco moderato. Qualora il liquido si fosse consumato prima che la carne sia morbida, s'aggiunga del brodo. In fine della cottura s'aumenti il calore di sopra, acciocchè la carne pigli colore. Preferendo che la carne resti bianca, la s'involge in fette di lardo. Consumata in questo modo, la carne dura ed anche il pollame vecchio riescono sugosi, morbidi e di buon sapore.[1]) Il sugo concentrato e ricavato in questo modo viene passato per lo staccio e versato sulla carne, oppure viene aggiunto ad una salsa apposita, la quale verrà all'occorrenza diluita con un po' di brodo bollito colle verdure e gli avanzi della carne.

Consumato (braise) diluito è il sugo ricavato dalla lenta cottura di avanzi di carne e pollame con delle radici, il quale, dopo passato per lo staccio, si fa ribollire con un po' di brodo.

Per consumare le verdure si mettono a disfriggere nel grasso fumante con un po' di brodo se non contengono umidità; poi si coprono mescolandole spesso per impedire che si attacchino in fondo e abbrucino. *Per dare alle verdure un colore bruno,* non si coprono e si dà loro meno liquido, non salandole prima che comincino ad imbrunire, poi s'aggiunge un po' di brodo per diffonderne il colore.

Le frutta ed altro, si possono cuocere in ristretto senza grasso e nel proprio succo coll'aggiunta di zucchero, in un tegame coperto e a fuoco lento.

---

[1]) Vi sono per siffatta cottura in vendita delle apposite pentole a vapore, sistema Papin.

Soffriggere vuol dire mettere nel grasso fumante certe sostanze affinchè si gonfino cuocendo p. e. pan grattato o fettuccie di cipolla, prezzemolo, semolino (gries), farina ed altro. Per le salse bianche si soffrigge prima la cipolla e poi s'aggiunge la farina, all'inverso si fa per le salse brune.

Spolverare. Se per la carne in stufato si vogliono spolverare delle radici o verdure, si cospargono queste di farina quando l'umidità è assorbita dalla cottura e in fondo della padella non rimane che il grasso. Vi si adopera solo tanta farina che basti per assorbire il grasso.

Abbrustolare si dice far rinvenire nel burro, strutto od altro grasso la farina, per darle un colore pallido, oppure dorato mestolando continuamente ed aggiungendo da prima dell'acqua fredda e poi del brodo bollente; questo serve a legare le verdure od a rendere più denso il brodo.

Diluire, ammollire, bagnare vuol dire, aggiungere al disfritto di farina oppure ad una vivanda spolverata, del brodo od altro liquido freddo, che si versa lentamente, mestando di continuo, fino a che comincia a bollire e non si addensa più; poi si lascia cuocere per alcun tempo. Così si diluiscono anche le salse ecc. Che le salse siano fatte o a base di farina o col sugo dell'arrosto o della carne consumata, non si lasciano condensare troppo senza versarvi di tanto in tanto del liquido, perchè se il grasso si separa, la salsa perde di gusto e di colore.

Digrassare vuol dire levare — poco prima di servire in tavola — il grasso che si separa dalle salse o dalla carne arrostita, lasciando poi ribollire con un po' di brodo il resto della salsa.

Cuocere in ristretto una salsa o un brodo significa, far cuocere questo su fuoco vivo fino a che sia molto ridotto e perciò più sostanzioso.

Legare. Si legano i diversi ingredienti di una pietanza, mescolandovi delle uova o della farina disfritta, per incorporarli bene e renderli più consistenti. Le uova od i tuorli si sbattono prima in un po' di brodo, latte od acqua fredda e poi si mescolano alla sostanza con cui devono essere unite. Mescolate che sieno le uova a delle salse od al brodo freddo per ricuocere bisogna rimestarle continuamente, e quando formano delle bolle e la salsa si fa densa la si levi dal fuoco.

Per fricassea s'intende il legare con più uova di quello che è stato detto prima, e coll'aggiunta di succo di limone, certe pietanze di carne o pesce. Si leva la carne dalla salsa, che si passa ancor bollente per lo staccio sempre mescolando, sui tuorli già prima sbattuti con un po' di brodo freddo. Si inacidisce col succo di limone la salsa grassa di un consumato, che viene poi mescolata ai tuorli già frullati prima con farina e fior di latte acidulo fino a che il tutto sia bene amalgamato,' frullando poi di continuo o sbattendo il tutto colla verga di metallo sul fuoco fino a tanto che si condensi e faccia schiuma. Indi si versi e si serva subito.

Passare per il colatoio vuol dire far scorrere del brodo, salsa od altre sostanze dense oltre uno staccio grosso, dei brodi chiari oltre uno più fino, gelatine e succhi oltre una salvietta di tela vecchia, la quale si bagna prima in acqua bollente e poi si spreme; succhi crudi si filtrano attraverso un sacchetto di flanella o di feltro bagnato nell'acqua fredda e spremuto.

Passare per lo staccio s'intende, schiacciare con un cucchiaio od un legno in forma di fungo scannellato una sostanza densa oltre uno staccio o crivello di crine, il quale viene poggiato col bordo basso in su sopra una scodella. Rimasugli che non passano si gettano via. Patate cotte e pelate, per cibi a base di patate non si passano per lo staccio di crine ma si schiacciano attraverso la grattugia o lo schiaccia patate. [1])

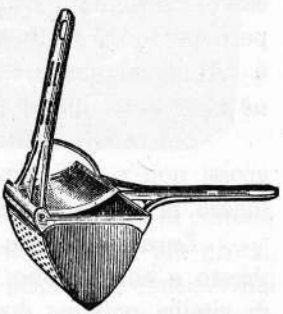


Fig. 6.

Riscaldare, tenere in caldo le pietanze riesce meglio in bagno-maria, mettendole ben coperte in un recipiente più grande e contenente dell'acqua bollente; per tal modo non s'asciugano, come accadrebbe se stessero vicino al fuoco, di più mantengono tutto il loro gusto. Nella stessa maniera si procederà col caffè o col pranzo che non si potesse servire all'ora indicata. Per riscaldare la carne, bisogna bollire un poco di brodo nella casserola prima di mettervela, la quale poi, ben coperta, si pone in bagno-maria. Si può correggere il sapore delle

[1]) Col sopra disegnato schiaccia patate (Fig. 6) si passano molto presto tanto patate cotte, come pure le frutta di qualità tenera e simili, perchè basta premere una sol volta perchè passi una patata.

salse e degli intingoli coll'aggiungervi un po' di burro, prezzemolo, succo di limone od altro. Qualora le vivande da riscaldarsi fossero molto salate, si prende — per toglierne il soverchio sale — dell'acqua invece di brodo.

Inverniciare (glacer), vuol dire, stendere l'estratto di carne ossia il cosidetto brodo in gelatina (glace) liquefatto sopra certe pietanze di carne. Le verdure fine (vedi le ricette) s'inverniciano mediante cottura a vapore aggiungendovi del burro, zucchero od altro; le paste fredde, coll' ungerle abbondantemente con zucchero caramellato o coll'albume d'uovo sbattuta.

Preparazione di diverse qualità di carne.

Stagionare, frollare. La carne d'animali non più giovani deve venir appesa in luogo fresco per più giorni, secondo la temperatura e la qualità della carne. La selvaggina nonchè il pollame grasso conservansi in tempi freddi per delle settimane intere. Carne di manzo devesi frollare alcuni giorni, quella di maiale può essere consumata nell'istesso giorno del macellamento. Il fegato però perde di gusto se non viene consumato subito. Carne di bue o selvaggina messa in serbo e troppo stagionata non si fa allessa nè in stufato, ma si arrostisce a fuoco vivo.

Col battere, pestare la carne si rendono più morbidi i pezzi grossi non a sufficienza frollati. A tale scopo si bagna prima la mazza in acqua fredda.

Lavare la carne. La carne di manzo e la selvaggina si lavano presto e non devono mai rimanere in acqua molto tempo. Testa di vitello, pollame domestico ecc. si lasciano più tempo nell'acqua acciò s'imbianchiscano. Se la carne nell'estate ha preso un poco d'odore, la si mette in acqua tiepida con entro un po' d'acido salicilico. [1]) È questo il miglior modo per toglierne il cattivo odore. Dopo circa mezz'ora verrà risciacquata e preparata a modo di selvaggina.

---

[1]) In un litro d'acqua bollente vengono messi 3 grammi d'acido salicilico puro in polvere (da procurarsi in ogni farmacia) e lo si lascia sciogliere in un luogo caldo. Questa quantità basterà per 6 chilogrammi di carne.

Imbianchire (blanchir).[1]) Sotto questo termine s'intende di mettere la carne e sopratutto i piedi, le teste, le animelle ecc. ecc. al fuoco con abbondante quantità d'acqua fredda, e quando è bollente se ne toglie il contenuto, mettendolo di nuovo nell'acqua fredda.

Abbruciacchiare (flamber) vuol dire passare per la fiamma di spirito, scheggie, paglia o carta, il pollame spennacchiato, onde togliergli la lanugine. Bisognerà aver l'attenzione di non tener il volatile troppo vicino alla fiamma, per non ledere la pelle del medesimo. Fatto ciò viene lavato, sventrato ed asciugato, movendo la pezzuola contro i peli.

Levare la pellicola. Ai filetti di lepre, di capriolo o d'altro, ai coscetti ed omboli si leva la pellicola prima di passarli col lardo.

Lardellare o passare col lardo. (Fig. 7.) Si prende del lardo affumicato oppure del lardo asciugato all'aria, più prossimo alla cotenna. Più freddo e tiglioso esso sia e meglio si adatterà a tale uopo. Per tagliarlo ci vuole un coltello sottile con lama ben affilata, la quale viene immersa più volte nell'acqua fredda. Dopo tagliato il lardo, desso viene involto nel sale e talvolta anche in altre droghe. Il lardatoio (ago lungo) deve essere adatto alla grossezza del lardo. Questo viene tagliato in pezzetti lunghi 4 centimetri e larghi due schiene di coltello per il pollame piccolo, le costolette od altro; per capi più grossi, in proporzione maggiore. Il bell'aspetto del lardellare consiste nel regolare incontrarsi delle linee e che il lardo sia puntato fitto e tagliato in lunghezza eguale. La direzione del lardellato dev'essere presa in modo che nel trinciare il pezzo venga tagliato anche il lardo conficcato nella carne. Talvolta invece di lardellare si lega attorno al petto e le coscie del giovane pollame selvatico delle

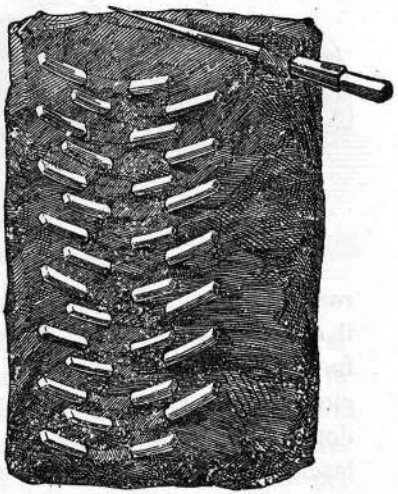


Fig. 7.

[1]) *Scottare, imbianchire o blanchir* vuol dire sottrarre il sangue alla carne per renderla bianca. Questo termine viene pure adoperato quando si scottano gli erbaggi con acqua salata bollente; ciò si usa per mitigare il sapore e toglier loro le qualità ventose.

sottili fette di lardo onde impedire che s'asciughino (Fig. 8). Per far entrare nella carne il lardo in sghembo, si taglia il medesimo in grossezza del dito mignolo e in lunghezza d'un dito, lo si passa poi con un ago grosso nella direzione delle fibre della carne, senza lasciarne sporgere le punte. Oppure si fanno dei buchi con un manico di mestola appuntito, e si spinge in questi il lardo. Se si vuole introdurre delle sostanze trite nella carne, viene questa punta col coltello e si spinge il trito nei buchi.

I tartufi si pelano e tagliano a filetti, e s'introducono nelle carni a mezzo d'un coltello.

Sopraporre (bigarer) vuol dire comprimere sopra un tagliere coperto di minuti quadrelli di tartufi o di lingua di manzo affumicata e cotta, delle costolette unte coll'albume d'uovo in modo che il trito ne resti ben aderente.

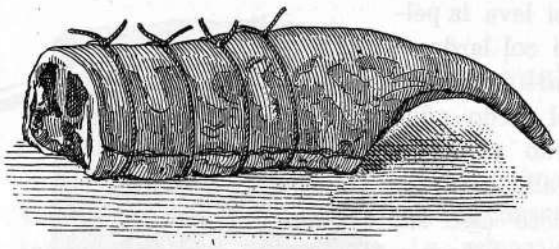


Fig. 8.

Sgozzare e preparare il pollame. Si pigliano i polastri ecc. per le ali, piegando loro il collo indietro e con un coltello affilato si fa un taglio così profondo vicino alla testa, che ne sgorghi molto sangue. Il pollame giovane, che si può adoperare immediatamente, viene messo subito dopo sgozzato in un grande recipiente d'acqua fresca, ove lo si lascia freddare. Per spennacchiarlo lo s'immerge ripetutamente in acqua ben calda, tanto quanto basti per staccarne facilmente le penne, diversamente la pelle s'abbrucia e si rompe. Fatto ciò viene rimesso in acqua fredda. Pollame vecchio e capponi che devono frollarsi vanno spennacchiati asciutti subito che hanno finito di sanguinare e che sono ancora caldi; poi s'appendono in luogo fresco ed arioso per alcuni giorni dopo aver loro levato gli intestini ed il gozzo La fina peluria s'abbrucia sulla fiamma (come indicato a pag. 13). Dal taglio alla gola si leva il gorgozzulo ed il gozzo, poi si staccano col dito gl'intestini attaccati al petto ed al dorso. Per levare gl'interiori si fa lateralmente al groppone un taglio in su, se ne levano le budella, il fegato e lo stomaco, avendo cura di non rompere il fiele, che si deve distaccare con precauzione dal fegato, tagliando pure via il contorno verde.

Lo stomaco viene tagliato per mezzo, levandone poi l'interna pelle. Si distaccano le zampe presso all'articolazione della sottocoscia, si cavano gli occhi, si strappa la parte inferiore del becco e si taglia via l'intestino attaccato al groppone. Al pollame più grosso viene tagliata la pelle a metà gola e distaccata interamente testa e collo, fermandone la pelle sul dorso. Levati gl'interiori e lavato che sia il pezzo, si procura di dare al volatile saldezza e buon aspetto, la qual cosa si chiama *ammannire* (brider) (Fig. 9). S'infila a tal uopo del refe forte in un ago apposito e lo si punta entro la coscia destra presso all'articolazione, spingendolo dalla parte della schiena oltre per oltre per farlo uscire allo stesso punto dalla coscia sinistra; dopo ciò si lega il refe attorno alle ali riversandone le punte sulla schiena. Indi si passa l'ago dalla parte destra presso l'articolazione del ginocchio tra l'osso e le tendini, attraverso il corpo vicino al groppone e se lo fa uscire dal medesimo punto a sinistra.

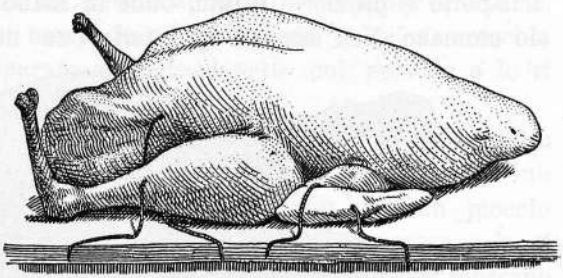


Fig. 9.

Se si vogliono consumare in tegame i polli si ferma loro le ali sulla schiena, come fu detto prima, senza però legarle; poi s'introduce la cima delle coste nel groppone attraverso la pelle. Nell'ammannire il pollame giovane si passa uno stecchetto nel collo con unita la testa. Ai piccioni vengono mozzate le zampe a metà e riversati i piedi — tenuti prima un momento sulla fiamma per distaccarne la pellicola — ed insieme all'articolazione delle cosce s'introducono oltre la pelle forata nel groppone, in maniera da sembrare che la corona delle zampe esca dal corpo. *Le anitre* si sgozzano come i pollastri o si taglia loro la testa; se giovani e frolle si spennano bagnate, cosparse di pece polverizzata lavandole poi in acqua bollente; si spennano asciutte se hanno da frollare alcuni giorni, poi si preparano come i pollastri. Per lo più si usa di staccar loro come alle oche il collo e le ali per prepararli in stufato insieme al ventricolo e fegato. *Le oche* prima d'essere sgozzate vengono bagnate in acqua pura, affinchè le penne si puliscano bene, poi si lasciano digiunare 18 ore.

Dopo sgozzate vengono lavate bene un'altra volta e spennacchiate quanto prima in luogo caldo presso la stufa e poi, abbrucicchiatone i peli, si tolgono entro le 24 ore gl'interiori. Così possono frollare in sito fresco una settimana intera, nell'inverno ancora più a lungo. Collo ed ali si tagliano via, però in modo che una parte dell'ala resti aderente al corpo e la pelle lasciata appositamente intatta, possa servire a coprire la mozzatura; lo stesso vale pel collo, donde si leva il gorgozzulo col gozzo e poi, introducendovi il dito, si distaccano gl'interiori entro il petto, i quali indi si levano dalla parte del groppone, badando bene di non ledere il fegato. Per riescire bene, la mano sinistra dovrà poggiar sul petto e premerlo in giù, onde la mano destra possa afferrare lo stomaco. Nell'estrarre gl'interiori se ne leva la melma con

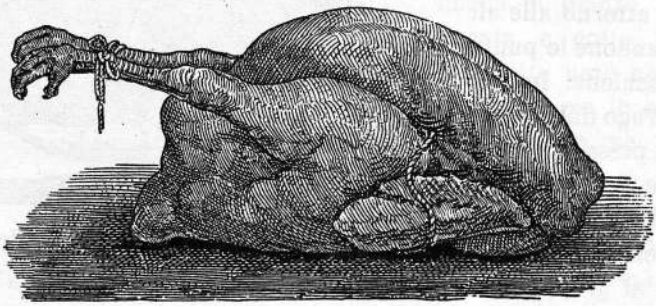


Fig. 10.

una pezzuola. Il grasso aderente alle budella del pollame ingrassato viene distaccato, poi lavato in diverse acque, infine sciolto sul fuoco. I piedi si tagliano via presso alle giunture, si sala l'oca, la si lascia fino al giorno seguente in una pentola piena d'acqua fredda, da dove levata e salata di nuovo si mette ad arrostire alcune ore dopo. Al *tacchino* (pollo d'India) si mozza il capo, il quale assieme alla parte superiore del collo si getta via; come all'oca, gli si leva il collo e le ali. Per ripulire il tacchino, si può strofinarlo bene con della farina e poi lavarlo con cura.

Uccelli selvatici. Dopo essere stati frollati per alcuni giorni in luogo fresco ed arioso, vengono spennacchiati asciutti [1]),

[1]) Le *anitre selvatiche* devono essere spennacchiate subito dopo esser state uccise, affinchè non perdano in sapore. A queste, come pure ai *fagiani*, *galli di montagna* ed altri, si lasciano le penne della testa intatte, che per cuocere si avvolge in carta. Alle *beccaccie* ed ai *tordi* si distacca la pelle della testa e si cavano gli occhi. Al *gallo di montagna* vengono strappate le penne grosse e scorticata la pelle della testa col resto delle penne.

abbrucicchiati ed immediatamente lavati. Internamente non si lavano s'asciugano soltanto. I piedi vi restano attaccati, stretti, al corpo e legati di sotto. Le ali vengono fermate sulla schiena come lo si fa coi polli. (Fig. 10).

Petti di pollame. Levati gl'interiori ai grossi pezzi si fende la pelle con un taglio e la si tira via, indi si spacca l'osso arcale, e con un coltello fino si distacca dalla carcassa la carne cruda del petto. Si divide il petto in due parti e si recide la tendine del sottoposto pezzo. Volendo lardellare il petto, non occorre levarvi la fina pellicola. Per prepararlo a guisa di costoletta, si distacca l'ala col coltello come si usa fare nel trinciarlo, e poi si strappa coll'ala metà del petto; lo stesso si fa dall'altra parte. Indi si leva la pelle, si mozza la cima dell'ala e se ne raschia via la carne. Così preparato si batte il petto col pestello e lo si ammanisce in guisa di costoletta.

Disossare il pollame per farne la galantina o il cosidetto polpettone. Sventrato e pulito il pollo conforme l'uso, si fa un taglio per tutta la lunghezza della schiena; indi con un piccolo coltello ben affilato si raschia la carne giù dalla carcassa e la si lascia aderente alla pelle che si ha cura di non lacerare; si mozzano il collo, la prima giuntura dell'ala e della coscia; della parte superiore dell'ala e delle cosce si distaccano la carne e le ossa, la pelle soltanto ha da rimanere intatta. Dove abbonda la carne la si taglia via e la si distribuisce sulla parte ove manca, badando che il polpettone divenga di grossezza uniforme.

Raccogliere e serbare il sangue. Se si vuole adoperare il sangue d'un piccione, d'un'oca od altro, lo si lascia scorrere in un recipiente nel quale vi sia un po' d'acqua, di latte o dell'aceto, mestolando il tutto molto bene per evitare che il sangue si raffermi.

Specificazione dei pezzi di carne.

E' importante che le padrone di casa e le cuoche sappiano distinguere le diverse qualità della carne che ci vuole per le diverse preparazioni, e conoscerne le denominazioni sotto le quali si vendono.

Animali piccoli, come lepri ecc., che di solito si scalcano in casa, non presentano difficoltà alcuna, nemmeno alle persone

poco esperte, d'imparare a conoscerne l'aspetto e le proprietà dei singoli pezzi.

Ad una lepre levata la pelle e gl'intestini [1]) si distaccano dalla schiena le spalle, il collo, il petto e si mozzano le coste lungo la carne costale. Il fegato, il cuore ed i polmoni si possono adoperare insieme al davanti della lepre per cuocerli in salsa bruna o per farne una farcia. La schiena soltanto o con unitivi i coscetti si possono arrostire subito o marinarli alcuni giorni.

Il *porcellino da latte* si prepara subito, senza frollare, dopo levatane la pelle si trincia come le lepri. [2])

I *conigli* si uccidono collo schioppo oppure con una puntata al cuore fra le gambe anteriori. Si toglie loro la pelle e si trinciano come le lepri.

Agnelli giovani di solito vengono scalcati a quarti; per l'arrosto si trincia il dorso intiero come fu detto delle lepri. I pezzi del davanti, le spalle ed il petto servono per fritture ed intingoli.

Del vitello.

I numeri nella Fig. 11 indicano le diverse parti di un vitello.

Un vitello scalcato a metà schiena contiene i seguenti pezzi:

N. 1. *Il coscetto* e N. 2. *Ultimo di coscetto,* che si recidono assieme alla schiena.

N. 3. *La rognolata* o le coste posteriori alle quali dalla parte interna stanno aderenti gli arnioni.

---

[1]) Per levare la pelle all'animale lo si appende su due chiodi pei piedi posteriori, si fende a tal uopo la pelle in linea retta dalla pancia fino al muso, di là si seguita il taglio lungo la parte interna dei piedi e della coda; indi si stacca la pelle dalla carne mediante il coltello aiutando colla mano a strapparla via. Dapprima si recide la coda, poi i piedi posteriori, distaccandone la pelle alla prima articolazione.. Poi si volta la lepre e si strappa la pelle della schiena fino oltre alla testa, le orecchie si mozzano per conservar intiera la pelle. Con una pezzuola umida poi si tolgono i peli e si pone la lepre sopra un tagliere per fenderne la pancia e levarne le interiora. Indi si frange la clavicola tra le coscie, per estrarre la cima dell'intestino, e si lava bene l'osso.

[2]) Dissanguato che sia il porcellino si bagna con acqua e spalmatolo di colofogno in polvere lo si scotta con acqua calda e vi si tolgono le setole sfregandolo colla mano a contropelo. Quindi si levano gl'intestini.

N. 4. *Il pezzo di costa dorsale anteriore* (carré) trinciato giù lungo la carne dorsale. Lo si usa lardare intero quale arrosto o tagliarlo a costolette.

N. 5. *La spalla,* che è una carne meno fina del coscetto o quella dorsale, è anche meno costosa e s'adatta agli arrosti, agli stufati, alle fritture ed ai farce.

N. 6. *Il petto,* che preparato con diversi ripieni conta tra gli arrosti poco costosi, si prepara in vari modi.

N. 7. *Il collo,* carne di minor conto, si presta per intingoli semplici, guliàs ecc.

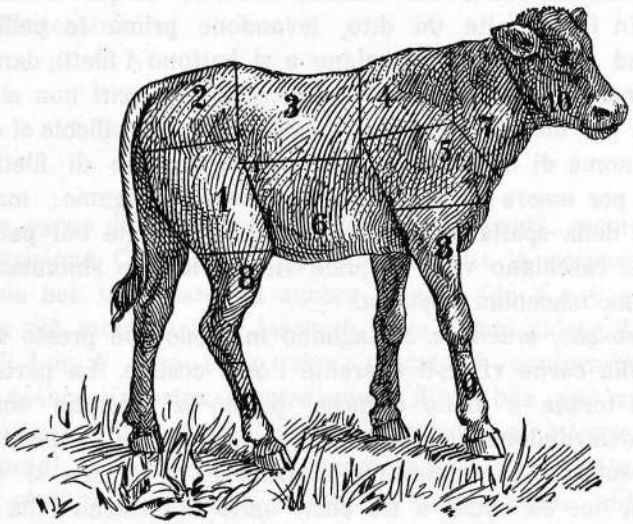


Fig. 11.

N. 8. *I garetti* che trovansi in fondo delle cosce e spalle, sono tendinosi, percui usansi nelle preparazioni di brodi bruni, sopratutto per persone convalescenti, nonchè per le salse sostanziose e per gelatine.

N. 9. *I piè di vitello* in causa del loro contenuto gelatinoso si adoperano per fare gelatine (aspic) e fritti per guarnizione di ortaggi.

N. 10. *La testa,* spiccata dal tronco prima di toglier la pelle viene lavata con acqua e raschiata mediante un coltello. Si cuoce quasi sempre con acqua aceto e radici in causa del contenuto gelatinoso. Le orecchie ed i pezzi della testa si adoperano per ragout o per friggere.

Per un buon arrosto s'adatta il *coscetto* di vitello intero o spaccato o la *noce*. Quest'ultima si estrae dalla parte interna di un coscetto, d'onde è separata per mezzo di diverse pellicole. La sua forma rotonda la indica per lardellare, per arrostire e stufar in bruno. A fare delle belle *braciuoline* serve pure la noce, nonchè la parte consimile alla coscia, e si trinciano contro il filo. La carne aderente all'osso, dopo distaccate le cinque noci, è la migliore per le *braciuoline farcite*. Comunemente queste si trinciano giù dal coscetto.

Preparazione degli escalopini o filetti. Per quest'ultimi si taglia dietro il filo la carne dell'ombolo, coscetto o quella del pezzo dorsale in fettine alte un dito, levandone prima le pellicole, le tendini ed il grasso. Poi si salano e si battono i filetti, dando loro una forma oblunga. Per fare degli *escalopini farciti* non si prende la carne più fina del coscetto, che separata da pellicole si conosce sotto il nome di noce e serve alla preparazione di filetti o si adopera per essere arrostita o consumata in tegame; ma bensì la carne della spalla ed altre parti meno fine (le cui pellicine e tendini si raschiano via), la quale viene tritata o sminuzzata mediante una macchina apposita.

Costolette, braciuole. Si tagliano in modo che presso al pezzo piano della carne vi resti aderente l'osso costale. La parte anteriore del torace è meno carnosa, perciò si lasciano unite due costolette levandone uno degli ossi; poi si batte il pezzo acciò divenga sottile. Le costolette di *castrato* e di *agnello* si tagliano sempre a due ed anche a tre coste unite. Si distacca dalla schiena la carne sottile e dura [1]) e si mozzano gli ossi vertebrali presso alle articolazioni delle coste, poi viene distaccata la pellicola dalle costolette, raschiandola giù e tagliandola via. Questi cascami possonsi adoperare per brodi ed altro.

Dalle *braciuole* si levano prima di batterle gli ossi, la pelle, il tendine ed il soverchio grasso. [2]) Da una braciuola si fanno due belle fette che si lasciano un tempo nel sale. Acciò divengano più morbide si può batterle un giorno prima col pestello di legno e poi, unte con olio o burro, si lasciano coperte fino al giorno susseguente.

---

[1]) Che è legata con una pellicola alla carne dorsale.

[2]) Se per renderla più appariscente si lascia intatta la braciuola, bisognerà fare alcune incisioni nella pelle per impedire che questa nel cuocere si ritiri.

Per filetto e contrafiletto s'intende la carne dei lombi e quella che si estende lungo il torace sopra le coste, di cui s'usano fare gli escalopini, i filetti ed altre pietanze.

Si dà questo nome anche alla carne cruda distaccata dal petto di pollame e a quella carne dei pesci che d'ambo le parti si distacca dalla spina dorsale.

La carne di vitello è particolarmente saporita e succolenta quando proviene da un animale ben nutrito che conti non meno di 6 settimane. *Si conosce l'ottima qualità* quando attorno alle ossa relativamente minute vi si trovi attaccata molta carne chiara di colore e d'un tessuto fino e consistente, contornato d'un grasso biancastro.

Del bue.

La carne di *bue* parimenti differisce in bontà, secondo l'età e la nutrizione. Corrisponderà soltanto a tutte le esigenze quando l'animale ben ingrassato sia ancora giovane (da 4 a 6 anni). Per renderla più morbida la si lascia frollare alcuni giorni. La buona carne di bue è d'un rosso vivo, passato e contornato d'una grascia bianco-giallastra, mentre quella d'un bue più vecchio è molto oscura e la grascia d'un giallo carico; si ottengono degli ottimi brodi, la carne tuttavia rimane tigliosa ed asciutta. I buoi troppo giovani all'incontro hanno la carne molto chiara, che arrostita riesce morbida, ma non gustosa, e non dà mai buon brodo. Si può dire la stessa cosa della carne di giovenca.

I prezzi della carne variano secondo la bontà della medesima. I pezzi più stimati e fra i più cari sono il lombo, poi un po' meno quella del dorso e della coscia, indi la parte superiore della spalla, del capo-collo ed il fiocco del petto.

Nel seguente disegno del bue (Fig. 12) *vi è indicata la dissezione con delle linee.* Se anche le denominazioni differiscono nei varî paesi, sarà facile col disegno alla mano di venire a cognizione del nome che si usa dare ai diversi pezzi.

La parte posteriore del bue (che nel vitello comprende il coscetto) viene spaccata per traverso, adoperandosi la parte esterna e l'interna della coscia che dà il miglior brodo.

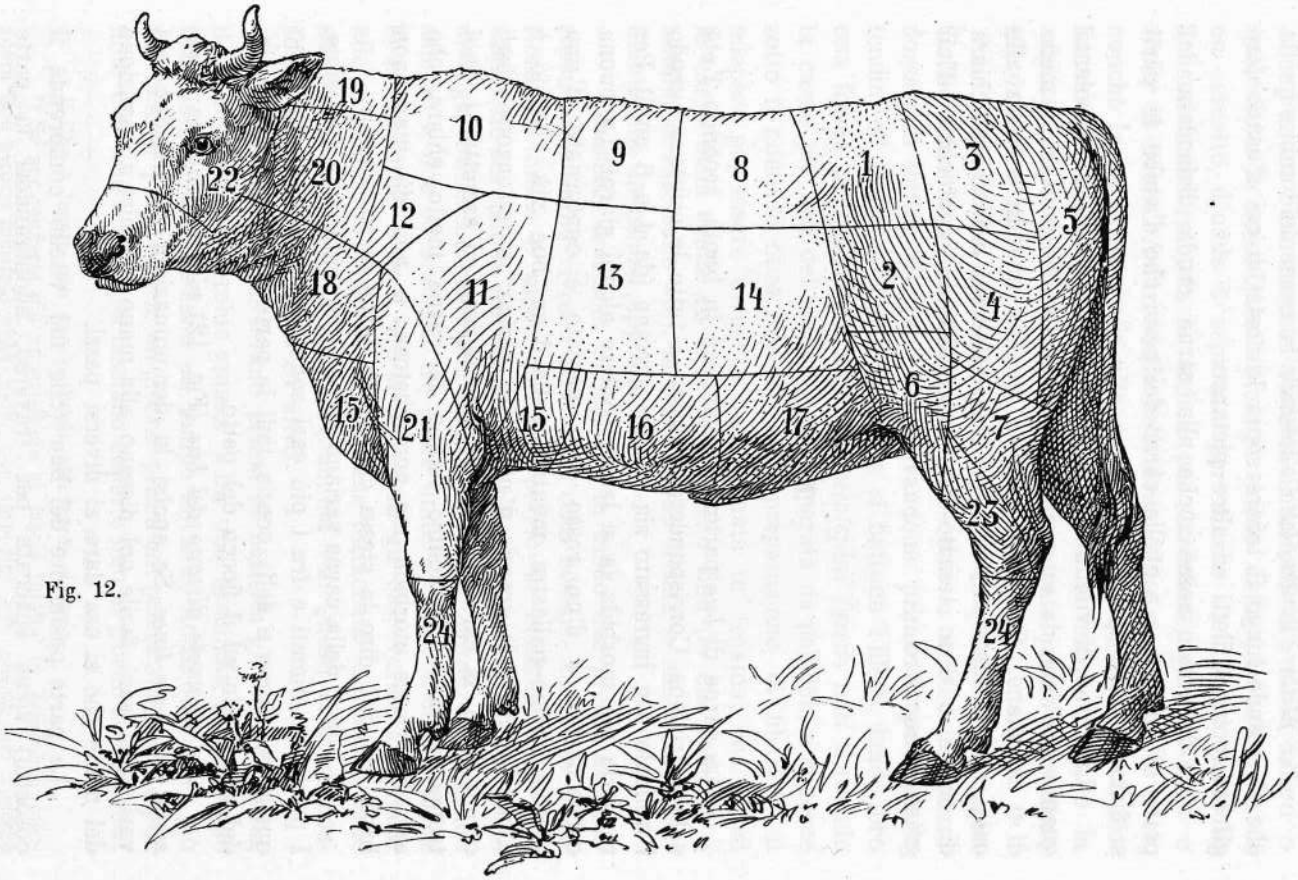


Fig. 12.

Il pezzo segnato col N. 1 (denominato straculo) s'adatta per essere arrostito, stufato oppure allessato; quello segnato col N. 2 *(il tasto)* serve a preparare dello stufato, oppure si tagliano giù dalla parte più grossa delle braciuoline. (Vedi tav. col. N. 6).

3 e 4 *(cuor di coscetto)* danno un ottimo brodo e presentano dei pezzi allessi o stufati molto appariscenti, la carne essendo priva di tendini, grascia ed ossa. (Vedi tav. col. N. 1). La carne N. 5 *(taglio bianco)* è una carne meno fina e d'aspetto più chiara. Ben battuta e marinata si presta alla preparazione del manzo all'inglese, però, comunemente la si serve allessa. La parte superiore di questo pezzo ha la carne filamentosa ed asciutta. (Vedi tav. col. N. 8). N. 6 e 7 *(bordonale e schinco)* è una carne ancora stimabile per cuocersi allessa. (Vedi tav. col. N. 5).

Nella parte interna della coscia, il così detto muscolo, è un pezzo di prima qualità, equivale allo schinco del vitello; lo si adopera pel manzo stufato, Boeuf à la mode ecc. (Vedi tav. col. N. 7). N. 8 *(costa falsa, piz* o *lombata)*, che si trova nell'interno aderente alle vertebre, equivale alla rognolata del vitello, con aderente il filetto, s'adopera di preferenza pell'arrosto inglese (Roastbeef). (Vedi tav. col. N. 10).

Il lombo o filetto, è il pezzo prelibato nel bue. Esso viene adoperato tutt'intero quale arrosto, o tagliato per farne delle bistecche. Il pezzo più grosso verso la fine s'adatta meglio per la cozione in istufato, l'altro sottile più appuntito per le braciuoline farcite.

N. 9 il pezzo delle *braciuole,* di cui le sei dorsali sono migliori delle altre tre, vengono scalcate secondo le coste e s'adoperano aderenti all'osso o prive di questo quali braciuoline. Si usa però anche cuocere tutto il pezzo unito a guisa di filetto. (Vedi tav. col. N. 9).

N. 10 *(costato della croce)* è uno dei pezzi più ricercati. Dietro a questo si trova una carne apprezzata per il guliàs. (Vedi tav. col. N. 4).

N. 11 *(la spalla).* N. 12 *(sopra coperta)* è un pezzo di carne morbido lungo e privo di ossa, che si prende, in sostituzione del filetto, a farne delle vivande farcite, bistecche ed altro, od anche per essere stufato e bollito.

Il N. 13 *(mollame)* ed il N. 14 *(tasto grosso),* quanto la *coperta delle costole,* contengono una carne sottile e grassa, di facile cottura, ottima a mangiarsi allessa.

N. 15 *(fiocco o punta del petto),* (Vedi tav. col. N. 3) che è la parte migliore del petto, s'adatta per stufare e cuocersi allessa. N. 16 *(parte sottile del petto)* nonchè il N. 17 *(pancia),* carne meno apprezzata, dà un allesso ed un guliàs economico; quest'ultimo si prepara anche col N. 18 *(scannatura)* e N. 20 *(collo).* Il N. 19 *(capo-collo)* usasi affumicare.

N. 21 *(schinco)* pezzo di carne tendinosa *al disopra del garetto.* N. 22 *(testa)* suddivisa nel *palato inferiore* e *superiore* nonchè nella *guanciuola* si prepara in salsa agra e in gelatina. N. 23 *(muscolo)* e 24 *(piedi),* nonchè il *garetto stesso,* servono alla preparazione delle gelatine.

Il grasso tagliato giù dalla carne s'adopera per condire le zuppe.

Preparazione delle teste, interiora, ecc.

Cervello di vitello. Si lava, poi si mette in acqua calda, per toglierne facilmente la pellicola e le vene che lo ricoprono, badando di levare anche gli ossetti che vi fossero aderenti, o lo si passa per lo staccio. Per lo più lo si soffrigge nel grasso caldo con un po' di prezzemolo trito. Volendolo preparare in un'altra maniera, lo si cuoce nel brodo con delle radici 10 o 15 minuti fino a che diviene più consistente.

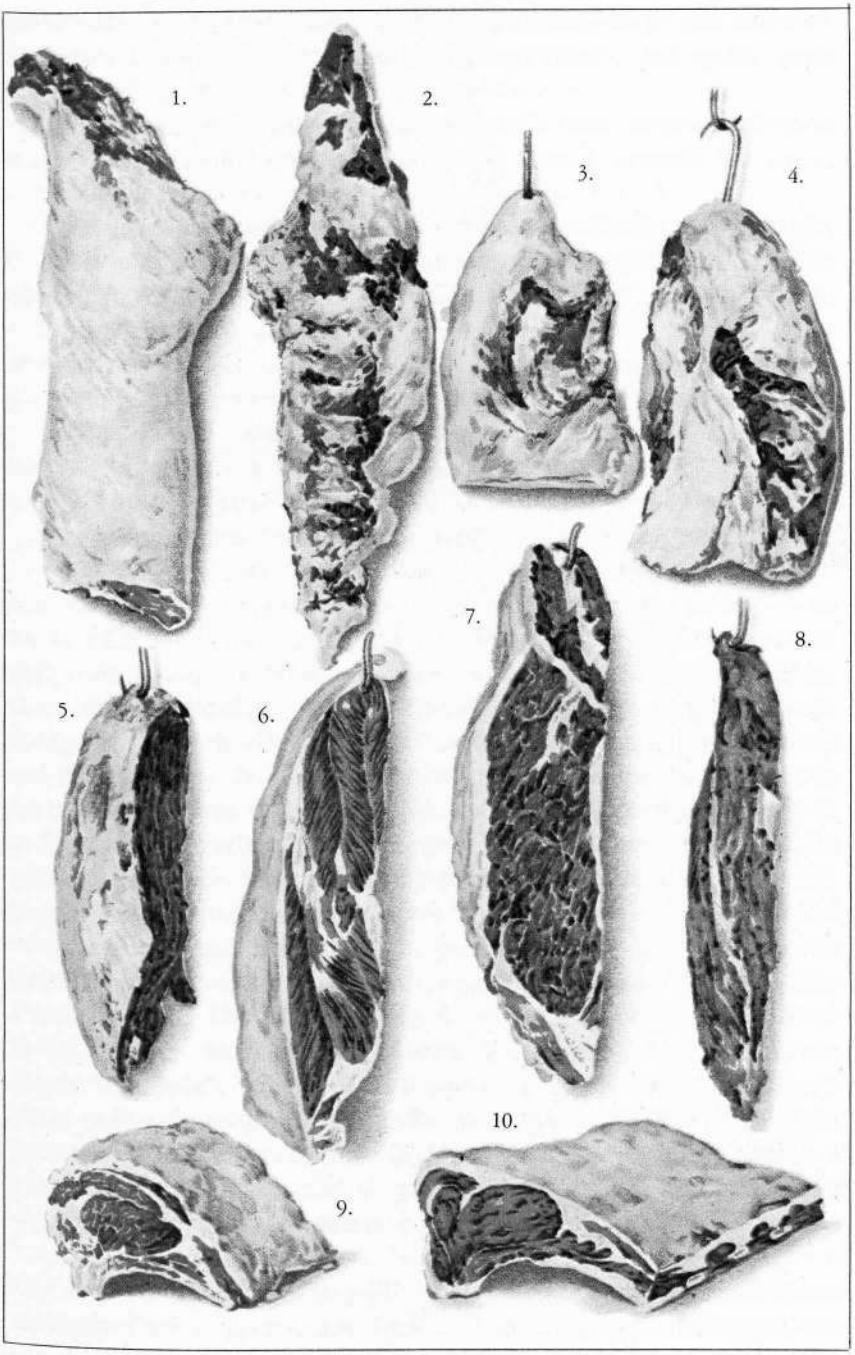
Animelle di vitello prima di cuocerle nel brodo si lasciano qualche tempo in acqua fredda, come pure dopo cotte, onde toglier loro le vene.

Coratella di manzo o di vitello. Si cuoce in acqua salata con aggiunta di quelle droghe, che occorrono per l'ulteriore uso della vivanda. La si leva poi dal fuoco, lasciandola freddare sotto un peso per poterla più facilmente tagliare. Coratella di *castrato* si pone alcuni giorni a marinare prima di cuocerla.

Panpicolo di vitello o agnello si lava, si cosparge poi con sale e farina, soffregandolo ben bene, si risciacqua e si lascia per alcune ore nell'acqua fredda, indi lo si mette a cuocere un quarto d'ora nell'acqua salata, si rilava e poi s'adopera.

Poppa di vacca si mette a lessare in acqua salata insieme a delle radici di verdura e la si lascia bollire il tempo che ci vuole a cuocere la carne di manzo fino a che la pelle si distacca

Le parti migliori della carne di manzo



1. Cuor di coscetto. 2. Lombo o filetto. 3. Punta di petto. 4. Costato della croce. 5. Bordonale o schinco. 6. Tasto. 7. Muscolo. 8. Taglio bianco. 9. Braciuole. 10. Costa falsa.

facilmente; se ciò non basta a renderla tenera, la si può cuocere di nuovo il giorno seguente nel medesimo brodo, nel quale però non resterà in molle nel frattempo.

Preparazione delle trippe. Dopo lavate ben bene in diverse acque, si cuociono in acqua salata con alcuni granelli di pepe; il brodo si getta via.

Preparazione del fegato. Gli si leva la pellicola, lo si taglia in pezzi o si raschia via dalle pellicine e dalle fibre col coltello oppure lo si sbricciola sulla grattugia e poi lo si raschia ancora e lo si passa oltre uno staccio. Gli avanzi si mettono nel brodo che lo rendono più saporito. Il fegato si sala sempre quando è già cotto; salato prima e cotto troppo a lungo s'indurisce.

La reticella di vitello o di maiale si mette per un tempo nell'acqua tiepida e si distende poi sopra una pezza o tavola umida fino al momento d'adoperarla, serve per involgervi le carni.

La milza si raschia via come il fegato, e si passa poi per lo staccio.

Pulire e cuocere teste e piedi. La testa di vitello o di maiale ecc. recisa sotto il nodo del collo, si mette in acqua calda e se ne raschia via le setole. Lavata ed asciugata, se ne brucia i fini peli sulla fiamma e la si mette per alcune ore in acqua fredda. (La testa di cinghiale va abbruciacchiata col ferro rovente). Si cosparge la testa di vitello con 3 cucchiai di sale e vi si conficca nel grugno sopra la lingua il manico d'una mestola che si fa sortire dalla parte della nuca (per favorirne la cottura); poi la si lega in una salvietta per appenderla su d'uno stecco nella pentola, la quale ha da essere tanto grande che l'acqua possa coprire interamente la testa. Dopo cotta (presso a poco 2 ore) si cava subito la pelle della lingua. Si possono aggiungere all'acqua delle radici di verdure, un po' di timo, una foglia di lauro, dell'aceto o vino. Per farne un ragoût si sopprime l'aceto, ma lo si mette quando va servita col cren. *Pezzi della testa di manzo* (come il *il palato superiore)* si lessano in acqua salata insieme a delle radici di verdure, fino a che sieno teneri, poi si taglia la carne a guisa di tagliatelle o in fette sottilissime, adoperandola a piacimento. In egual modo si puliscono le *orecchie* ed i *piedi* per poi cuocerli nell'acqua salata con delle radici.

Lingua di bue fresca si lessa colla carne di manzo, fino a che se ne possa levare la pelle. Una lingua preparata in salamoia si lascia bollire quanto una fresca, però solamente nell'acqua con

delle radici di verdure e un po' di salamoia. Una lingua affumicata viene dapprima ben bene battuta, lasciata la notte nell'acqua e cotta il giorno seguente da 2 a 3 ore, vale a dire sino a che si pela con facilità, ciò che si fa ancor calda.

Bollire il prosciutto. Mozzato al prosciutto la cima del garretto e lavato in acqua calda, lo si mette in una marmitta coperto d'acqua; per renderlo tenero bisogna farlo bollire da 2 a 4 ore, lasciandolo poi freddare nel proprio brodo; se quest'ultimo fosse troppo salato se ne leva una parte per sostituirvi dell'acqua pura bollente.

Per cuocere nel forno il prosciutto lo si lascia una notte in molle nell'acqua, poi dopo asciugato involto in una pasta di pane nero già lievitata alta un dito, punzecchiandola più volte per impedire che cuocendo la non crepoli, e messo in una leccarda nel forno per il tempo di 4 ore. Freddato che sia nella pasta, può essere conservato per molto tempo e facilmente spedito.

Dell'arrostire.

Per fare sì che l'arrosto si mantenga internamente sugoso sarà bene di scottarlo dapprima col grasso, oppure di metterlo a cuocere nel grasso fumante, esponendolo da principio a fuoco vivo, affinchè si riserrino i tessuti della superficie e la carne conservi tutto il sugo. Poi si rallenti, se il pezzo è grosso, il calore del fuoco, inaffiandolo diligentemente, fino a che sarà cotto, ciò che si conosce dall'odore e al bel colore. Quanto più piccolo e delicato sia il pezzo d'arrostirsi, tanto più breve e a fuoco vivo ne dovrà essere la cottura. E' da notarsi pure di non salare troppo presto la carne, perchè il sale leva gran parte del sugo. Il pollame sopratutto non si salerà che internamente, e al di fuori soltanto allora, quando avrà preso il caldo del fuoco e il sale così potrà meglio penetrarvi. Se il pezzo di carne viene arrostito sullo spiedo (Fig. 13) o sulla gratella nel forno, o sul focolare si metterà nella leccarda tanto brodo oppure acqua,

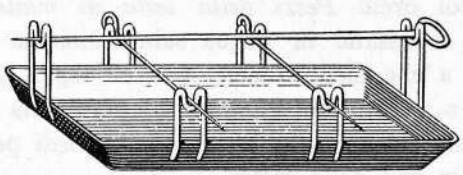


Fig. 13.

quanto basta ad impedire che il sugo dell'arrosto si condensi troppo e prenda un colore scuro in modo da perdere gran parte del sapore, in tal caso s'aggiunge del brodo freddo perchè scioglie meglio il sugo condensatovi. Si badi però di non inaffiar troppo l'arrosto perchè diverebbe come lesso e molle, senza gusto e colore; si farà bene perciò di sprigionare di tanto in tanto il vapore del forno. Arrostito che sarà il pezzo, si leverà parte del grasso dal tegame, se abbonda (come avviene colla carne di maiale o col pollame ben nutrito), o quello aggiuntovi prima per arrostire pezzi magri, indi si versa nella leccarda un po' di brodo, lasciandolo bollire un momento, poi si passa il sugo allo staccio sull'arrosto pronto ad essere servito. Si può metter nel sugo dell'arrosto un pezzo di pane bianco, perchè vi si sciolga, o vi si aggiunge un cucchiaino di farina fina di formentone americano, che si vende sotto il nome di „maizena." Verso la fine della cottura si baderà che quella parte dell'arrosto che in tavola dovrà figurare, abbia bell'aspetto, ciò è pel pollame il petto, e pegli altri pezzi la parte più carnosa. Pezzi grandi, sia carne o pollame, sarà bene di lasciare frollare (stagionare) alcuni giorni; la loro cottura richiederà più tempo, e per aumentare la bontà bisognerà inaffiarli spesso, oppure anche invilupparli dapprima in carta.

Filetti di lombo, e specialmente quelli di selvaggina, hanno d'essere battuti bene, indi arrostiti su fuoco vivo, per essere pronti in pochi minuti e riescire sugosi. Un fuoco troppo lento farebbe loro perdere il sugo a danno della carne, che ne risulterebbe asciutta e dura. Tanto il lombo quanto la selvaggina si lasciano frollare per alcuni giorni. (La carne fresca e dura diviene morbida facendola cuocere in stufato). I filetti s'arrostiscono da una parte fino a che avranno preso colore; voltandoli non si ha da inforcarli, affinchè il sugo non si disperda. Quando da tutte le due parti hanno preso bel colore e non siano più sanguinolenti, si serviranno dopo aver rammolito il fondo attaccato al tegame con un po' di brodo, per farne una salsetta che assorbe il grasso e che si versa sui filetti. Se vi fosse troppo grasso, questo si leverà; se mancasse, vi si aggiunge del burro, mescolandolo con un po' di brodo, non lasciandolo però bollire. Se si volesse arrostire della carne sulla graticola, questa ha da scaldarsi prima, la si ungerà poi col grasso o coll'olio, indi si porrà la carne, che poi ripetutamente si unge col grasso.

Il tempo per cuocere un arrosto non può venir fissato con certezza. Il coscetto di vitello, il porcellino da latte richiedono due ore; la rognolata di vitello, il coscetto di capriolo $1^1/_4$; i dindi da 2 a 3 ore; i capponi, fagiani ecc. 1 ora; pollastri da $^1/_2$ a $^3/_4$ d'ora; beccacce e simili $^1/_2$ ora.

Riempire il pollame ed il petto di vitello.

Per rendere i pollastri od i piccioni arrosti più appariscenti s'introduce tra la pelle e la carne del petto un ripieno. Nettato il volatile, si solleva coll'indice la pelle dal taglio del collo fino alle cosce, poi vi s'introduce mediante un'imbuto il ripieno, spingendolo innanzi e distribuendolo egualmente. L'apertura al collo viene saldata con uno stecchetto puntito.

Per riempire un petto di vitello, si comincia col distaccare la carne mediante un coltello al disopra delle coste dalla parte larga e poi si procede allargando colla mano la parte verso il collo; distribuito il ripieno, si cuce l'apertura con del filo grosso, che si leva quando il petto è arrostito.

Di quelle vivande riempite in modo differente si parlerà a tempo e luogo.

Ripieno di semmel (panino). Si tramena un pezzo di burro della grossezza d'un uovo con 2 uova, vi si mette del prezzemolo, del porrino trito, 10 deca di pan bianco grattugiato, bagnato nel latte e un po' di sale, seguitando a tramenare bene il tutto, che serve poi a riempire un petto di vitello. Per un paio di pollastri basta la metà della dose.

Ripieno di carne di vitello. Carne cruda, le cui pellicole e nervi sono allontanati, trita col grasso e passata per uno staccio, viene mescolata insieme al sopra indicato ripieno di „semmel."

Ripieno d'uva passa. Si tramenano 3 deca di burro con 4 tuorli d'uovo, aggiungendovi una „semmel" (la cui crosta si leva colla grattugia) bagnata nel fior di latte e spremuta, dell'uva passa, dell'uva di Corinto, delle mandorle a pezzetti bislunghi, dei pistacchi ed un po' di zucchero. Questo ripieno serve per riempire il gozzo di un tacchino e va tagliato coll'arrosto per guarnire il medesimo.

Ripieno di fegato. I. Il cuore e lo stomaco del pollame vengono lessati, indi triti finamente insieme al fegato crudo, mescolando il tutto al ripieno di „semmel."

II. Si disfrigge nel burro caldo della cipolla bianca, del prezzemolo e dei funghi triti; vi si mettono delle „semmel" bagnate nel latte e passate per uno staccio, delle uova intere o dei tuorli per rendere il tutto sugoso, e vi s'aggiunge il fegato di tacchino o d'oca tagliato in quadrelli o passato per lo staccio.

Ripieno di sangue pel falso pollame selvatico. 7 deca di fegato di vitello raschiato, 2 sardelle, 1 cipolla, 3 granelli di ginepro, un po' di pepe e timo triti o polverizzati vengono mescolati insieme al sangue raccolto nel vino nero, mettendo poi il tutto a scaldare sulla brage onde la soverchia umidità venga assorbita. Serve questo a riempire il petto dei piccioni polli o capponi spiumati asciutti.

Ripieno di salsiccia. Levata la pelle d'una salsiccia cruda, viene questa mescolata ad altrettanto ripieno di „semmel", un po' di maggiorana e timo. Si riempie con questo farcito il gozzo ed il corpo d'un tacchino.

Ripieno di prosciutto. Per riempire un petto di vitello si prendono presso a poco 10 deca di „semmel" senza crosta, bagnate nel brodo e poi spremute, 7 deca di midollo in cui si è disfritta della cipolla e del prezzemolo, una presa di pepe, 2 uova e 28 deca di prosciutto.

Ripieno di ragoût. Si frulla del fior di latte con dei tuorli e vi si mescolano delle briciole di pane disfritte nel burro, dell'animella, della poppa di vitella, dei piselli e funghi.

Ripieno di tartufi. I. Si tagliano sottilmente i tartufi pelati s'aggiunge il peso eguale di lardo fresco, sale, pepe e del fegato di pollame raschiato.

II. 40 deca di tartufi circa vengono lavati, pelati e poi rotondati; i rimasugli (senza la scorza), triti minutamente con cipolla bianca, prezzemolo e funghi, vengono messi a consumare assieme ai tartufi interi, coll'aggiunta di lardo, sale, droghe, buon brodo e vino, sino a tanto che tutto il liquido sia evaporato. Freddato che sia il tutto lo si riempie nel corpo d'un fagiano o cappone, lasciandolo appeso per alcuni giorni in luogo fresco.

Ripieno di gamberi. Al béchamel di „semmel" (pag. 39) del peso di 8 deca, si mescola dopo freddato del burro di gamberi

tramenato con 2 tuorli d'uova, sale, prezzemolo, la polpa di gamberi, la neve dell'albume d'uovo, nonchè dei piselli o delle punte d'asparagi e si riempie il pollame col medesimo.

Ripieno d'ostriche. I. Si fa un ripieno di fegato di vitello o di pollame ben pestato con del lardo, delle acciughe, del midollo, prezzemolo, pepe sale, le barbe delle ostriche e vi si mescolano infine le ostriche intere.

II. 20 ostriche tolte dal guscio vengono un po' disfritte in 5 deca di burro con 2 cucchiai di briciole di pane e prezzomolo trito, poi condite con sale e fior di noce moscata; s'adopera il ripieno per un cappone o tacchino.

Ripieno di castagne. I. Per un pollo d'india (tacchino) si cuoce e si pela quasi 1 chilo di castagne (come indicato più addietro) e se ne riempia il gozzo ed il corpo del medesimo. Dopo arrostito il tacchino si fa ingiallire dello zucchero nel burro ove si lascia disfriggere un po' di farina, ammollendola con brodo consumato. Le castagne, messe in questa salsa che dovrà condensarsi interamente, serviranno a guarnire il tacchino arrostito.

II. Si mescola alle castagne arroste e pelate un ripieno di fegato e se ne riempie il corpo del tacchino o dell'oca.

Ripieno di patate. Le patate vengono pelate crude, indi tagliate a quadrelli, messe in acqua, poi asciugate e cotte in stufato con del burro, prezzemolo, cipolla, sale e pepe, rimestandole diligentemente sul fuoco; poi vi si aggiungono dei pezzetti di salsiccia, alla quale, dopo fritta, si avrà levata la pelle. Freddato che sia il tutto lo s'adopera per riempire un'anitra.

Ripieno di riso. Per un porcellino da latte occorrono 30 deca di riso disfritto a cui si mescola del prosciutto minutamente trito e dei piselli consumati.

Per un petto di vitello vi s'aggiungeranno un paio d'uova o dei funghi consumati in luogo del prosciutto.

Mettere la carne in concia (marinarla).

L'uso di marinare la selvaggina è raccomandabile soltanto trattandosi d'animali vecchi e di carne dura che si vuol conservare più a lungo. La carne tenera e delicata preparata in questo

modo perde il sapore particolare e le proprie sostanze nutritive. Ad altre qualità di cărni si può dare, marinandole, un gusto di selvaggina, specialmente mettendole nella concia ove s'è fatto cuocere i rimasugli di selvaggina. La concia viene giornalmente ribollita, versata fredda sulla carne, ed in tempo sciroccale anche rinnovata, malgrado che in tal guisa la carne perda delle sue qualità alimentari. È importante che la carne in marinata venga premuta a mezzo di un coperchio di terra o legno, acciocchè il liquido possa coprirla interamente; il recipiente stesso viene coperto a sua volta.

S'intende da sè che per marinare non s'adopererà mai un recipiente di metallo, nè si salerà la carne, perchè diverrebbe rossa.

Più raccomandabile che il marinare è di versare sulla carne una concia bollente, lasciandovela freddare, mettendo poi la carne colla medesima a cuocere in stufato.

Marinata (concia). I. Per un litro d'acqua con aggiunta di aceto a piacere oppure mescolata con del vino bianco, si prende 1 cipolla, 1 carota, 1 radice di prezzemolo, $^1/_2$ radice di sedano (dello scalogno e $^1/_2$ radice di pastinaca), il tutto tagliato a fette, più 1 foglia di lauro, 1 mazzetto di timo, alcuni granelli di pepe e di pimento, un po' di scorza di limone, si mette il tutto a bollire per $^1/_2$ ora.

II. Si prende una parte d'acqua, una d'aceto e una di vino nero, ed oltre alle suindicate radici e droghe, due brocche di garofano ed un pezzettino di zenzero grande quanto un pisello.

III. Ai sopra citati ingredienti vi si aggiungono ancora delle foglie di pino o d'abete ed alcune bacche di ginepro, talvolta anche un po' di basilico, del rosmarino e della salvia.

Per conservare più giorni la selvaggina, preservarla dal guastarsi ed estrarne il meno possibile le sostanze sugose, è indicato di mescolare alle radici e droghe tagliate e pestate per la marinata un paio di cucchiai d'olio da tavola sopraffino con succo di limone oppure un po' di vino e aceto. Si rivolge la carne in questa marinata e la si mette in una pentola bene coperta, rivoltandola frequentemente; oppure essa viene involta in una tela bagnata d'aceto o in fette di lardo e carta, e lasciata così riposare per alcuni giorni. — Tal modo di preparazione chiamasi *marinata a secco.*

Brodi per zuppe, minestre e salse.

Brodo di radici.. Si fa ingiallire nel grasso una piccola cipolla tagliata a fette, vi si aggiunge una carota raschiata e lavata, del prezzemolo, un po' di sedano od anche del porro e della pastinaca, oppure una manata di apposite radici conservate a secco [1]), o degli avanzi d'asparigi o funghi; si mette il tutto a bollire in 2 o 3 litri d'acqua moderatamente salata e si passa poi pel colatoio.

Brodo di radici o d' ossa coll' estratto di carne „Liebig." — Si mettono a bollire colle radici suindicate anche delle ossa di manzo o di vitello sminuzzate (a cio meglio si prestano le ossa vertebrali o quelle della coscia) dei ritagli di pollame, grasso di bue od anche fegato o milza dello stesso, aggiungendovi 1 cucchiaino da caffè (2 deca) d' estratto di „Liebig." [2])

Brodo di piselli. Delle radici soffritte nel burro e 3 decilitri di piselli gialli e secchi si mettono a bollire in 2 litri di acqua su fuoco moderato senza mescolare, acciocchè l'acqua ne resti chiara; dopo freddato il brodo viene passato pel colatoio onde servirsene all' occorrenza.

Acqua di prezzemolo. Si fanno bollire in $1^1/_2$ litro d'acqua salata un paio di radici di prezzemolo con alcune foglie dello stesso ed un paio di patate pelate e sminuzzate finchè le radici diventino tenere, adoperandone l'acqua passata per ammolire le salse dense.

Brodo chiaro di pesce (consommé maigre). In una casserola si mettono 7 deca di burro cotto, delle radici come sopra indicato, 1 chilo di pesci scagliati, vuotati, tagliati a pezzi ma non lavati, poi le teste ed i ritagli d'altri pesci grassi e magri, nonchè un cucchiaione d'acqua, si lascia il tutto consumare lentamente, fintanto che s'imbrunisce la cipolla; vi s'aggiungerà poi 2 a 3 litri di brodo chiaro di piselli o di pesce, alcuni funghi e sale, facendo bollire il tutto per 2 ore, che poi si passa oltre una

---

[1]) Queste vengono ritirate in giusto assortimento e tagliate a piccole listerelle dalla fabbrica Knorr a Bolzano.

[2]) L'estratto di „Liebig" prodotto nell'America del Sud da carne di bove fresca e sana, si vende in commercio in piccoli vasetti di porcellana.

salvietta in una terrina e quando è freddato se ne leva il grasso. Per dare a questo brodo un colore più intenso vi si mette dello zafferano o meglio ancora dell'estratto di carne; se fosse torbido lo si chiarifica coll'albume di 2 uova (senza succo di limone) come s'usa fare per l'aspic, passandolo in egual modo. Questo brodo viene adoperato per cuocervi la minestra come se fosse brodo di carne, ed anche per ammollire le salse di pesce.

Essenza di carne, consumato.

„Jus consommé."

Questi sughi ed estratti di carne servono a migliorare il brodo, ad ammollire salse e pietanze fine di carne. Per preparare questi sughi s'adopera una casserola, coprendo questa col grasso del rognone, cipolla tagliata a liste grosse, 1 chilo di carne magra di manzo e $^1/_2$ chilo di vitello, ambedue di coscetto e tagliate a filetti, aggiungendovi poi alcuni cucchiai di brodo semplice, cuocendo il tutto in stufato su fuoco moderato, finchè il sugo avrà preso un colore bruno-chiaro; si versano poi 3 litri di brodo lasciando bollir lentamente, fino a tanto che si leva la schiuma. Si mettono poi un paio di carote, del prezzemolo, un po' di sedano e del porro; si copre bene la casserola, si lascia bollire la carne finchè diventi tenerissima; indi si ritira la casserola dal fuoco e dopo qualche tempo viene disgrassato il brodo e colato per una salvietta distesa, lasciandolo poi freddare. Un brodo ancor più sostanzioso (Consommé od essenza) s'ottiene, cuocendo col sopradetto un pollo vecchio o un paio di vecchi piccioni arrostiti, o delle pernici, lasciando il tutto concentrarsi più a lungo. [1])

Essenza di selvaggina, viene preparata come nel suesposto con dei ritagli di carne ed ossa di selvaggina, di pollame selvatico cotta o cruda, aggiungendovi delle radici, un po' di timo, 1 foglia di lauro, alcune bacche di ginepro e pepe, od anche alcuni funghi ed un po' di vino bianco.

---

[1]) Brodo sostanzioso per ammalati, si prepara senza cipolla, radici e verdure e con poco sale.

Beef-tea. (Brodo concentrato a bagno-maria) 60 deca di carne di bue magra, cruda e sminuzzata si mettono in un vaso di vetro. Si versa dell'acqua fredda sino a metà del vaso con poco sale, si chiude il vaso con carta pergamena, ponendolo a cuocere 3 ore a bagno-maria. Si passa poi il brodo ricavato oltre uno staccio. La carne rimasta non viene più adoperata.

Estratto di carne (Glace).

L'estratto di carne „Liebig." [1]) Serve a surrogare un buon consumato od essenza di carne, qualora se ne sciolga un poco nel brodo caldo, accresce di forza e sapore le zuppe, salse, ecc. Bollito il brodo per 6 a 7 ore e digrassato e colato per la salvietta, lo si lascia riposare tutta la notte, consumandolo poscia bene in un recipiente piatto su fuoco vivo e ponendolo poi in luogo fresco. Formandosi ancora del grasso, lo si toglie di nuovo, ponendo poi la casserola in un'altra piena d'acqua bollente, e su fuoco intenso si lascia addensire del tutto. Quindi si versa la massa in una scodella piatta e la si mette a freddare in luogo fresco. Rappresa che sia si taglia nella scodella in tavolette le quali poste su carta, vengono disseccate in una corrente d'aria fresca, poscia involte in carta e salvate in una scatola in luogo asciutto e freddo. Queste tavolette sciolte nel brodo s'adoperano per ungere i filetti ecc., per dare alla carne un bel colore e per renderne il sugo più sostanzioso. Da 1 chilo di carne si ottengono da 3 a 4 deca.

Brodo in tavolette o essenza di carne disseccata, si prepara per farne provvista ove si abbia a disposizione carne e sughi di carne stufata come hanno p. e. occasione gli alberghi.

Gelatina di carne e di pesce (aspic).

Cottura della gelatina di carne. In una pentola ben verniciata si mettono a bollire in 6 litri d'acqua senza coprirla 4 piedi di maiale e 2 di vitello spaccati e staccati dalle ossa, $^1/_2$ chilo di cotenna di maiale bene raschiata ed 1 chilo di prosciutto presso all'osso (carne di ius). Poi si taglia in fette 1 cipolla, 1 carota,

[1]) L'estratto di carne „Liebig", che si vende in vasetti si prepara in America in grande quantità di sola carne di manzo.

1 radice di prezzemolo e $^1/_2$ di sedano e si disfrigge il tutto nel grasso finchè la cipolla sia gialla, mettendolo poi nella pentola con aggiunta di 1 foglia di lauro, un po' di timo, 12 granelli di pepe, 2 di pimento e si lascia cuocere il tutto da 4 a 6 ore su fuoco moderato, levando assiduamente e schiuma e grasso. Quando la cotenna di maiale sia tenera si sala il brodo moderatamente e si aggiunge dell'aceto aromatico e del vino a piacere, facendolo bollire ancora per mezz'ora, indi lo si ritira dal fuoco e lo si lascia riposare un po' di tempo prima di passarlo pel colatoio in una terrina fonda, mettendolo poi in luogo fresco.

Per migliorarne il gusto giova di far cuocere in aggiunta un vecchio pollo, dei piccioni o delle pernici, oppure della carne magra di manzo, la quale dopo lessata sufficientemente può essere levata e mangiata.

Per chiarificarla si toglie alla gelatina rappresa, l'indomani, prima il grasso con un cucchiaio, poi sciacquandola con dell'acqua bollente, la si mette in una casserola al fuoco, aggiungendovi, liquefatta che sia, alcune chiare d'uovo mescolate con un poco d'acqua fresca e succo di limone, la si sbatte colla sistola finchè comincia a bollire. Allora si ritira la casserola dal fuoco, si mette della brage viva sul coperchio, oppure la si colloca sul davanti del fornello, lasciandola riposare finchè apparisca chiarificata e la schiuma sia condensata, ciò che segue in circa $^1/_2$ ora. Intanto si lega una pezzuola di tela grossa, bagnata in acqua calda e spremuta, alle 4 gambe d'una sedia rovesciata posta vicino al fornello acciò la pezza si mantenga calda, e si passa poi la gelatina per la pezzuola in una sottoposta scodella. Qualora la sostanza, passandola, fosse ancora torbida, si colloca al di sotto un'altra scodella e si passa la gelatina nuovamente per la medesima pezzuola, ripetendo ciò più volte fino a che sia chiara. Freddato di nuovo, l'aspic deve essere condensato in modo da potersi tagliare, però deve rimanere tremolante e sciogliersi facilmente in bocca; il colore dev'essere d'un giallo chiaro come il vino bianco ed il sapore gradevolmente acidulo. Il resto dell'aspic che non viene adoperato subito, si può mettere in appositi vasetti di vetro, chiusi con carta pecora, a cuocere in bagno-maria aperto, nel forno poco caldo, per conservarlo ad ulterior uso.

Per ottenere diversi colori si possono aggiungere radici, carne e fegato disfritti, oppure sugo d'arrosto o estratto di carne.

Pel rosso vi si prende il succo della rapa rossa, del pari del colore granata pell'aspic scuro.

Aspic preparato lestamente con colla di pesce o gelatina di pelle di maiale. Per un litro d'aspic si sciolgono in buon brodo di manzo circa 3 deca di colla di pesce o gelatina di pelle di maiale, vi si mescola poi del brodo bollente, estratto „Liebig", buon vino bianco, succo di limone e aceto aromatico secondo il gusto, si passa il tutto come sopra detto, e lo si condensa sul ghiaccio.

Cottura della gelatina di pesce. Delle teste di pesci, cipolle, carote, scorze di limone, foglie di lauro, timo, aceto, droghe, un po' di vino bianco si fanno bollire con tanto d'acqua, che il tutto sia abbondantemente coperto, e quando le teste saranno disfatte, s'aggiunga della gelatina sciolta ed il brodo d'un pesce più grande; s'accresca il colorito con dello zafferano e delle radici disfritte, e la si chiarifichi e passi come la precedente.

Versare le gelatine in apposite forme. Lo stampo viene immerso in acqua fredda, poi levato e lasciato sgocciolare e posto diritto e fermo in fra del ghiaccio sminuzzato (oppure in neve), infine riempito — non però fino all'orlo — colla gelatina fredda. Quando si hanno da versare *più strati* di gelatina, bisogna che il primo sia condensato in modo che non lasci impronta alcuna toccandolo col dito, la gelatina da versarsi in seguito dev'essere però tanto tiepida, da potersi unire con lo strato precedente, diversamente si separerebbero quando riversati dallo stampo.

Per guarnire la gelatina se ne versa dapprima nella forma per la grossezza tutt'al più d'un dito lasciando che si condensi. Indi si pongono i pezzi destinati a guarnirla con precauzione sul posto ove hanno da rimanere, immergendoli prima nella gelatina fredda ma liquida onde restino aderenti; fatto ciò si coprono i pezzi con gelatina, distribuendola regolarmente a cucchiaiate, affinchè non si rimmuovano dal loro posto, e quando la gelatina si è ben condensata, se ne aggiunge ancora dell'altra per coprirne interamente i pezzi. Si prosegue in questo modo se si deve guarnire a più riprese.

La massima eleganza per ornare le gelatine di carne consiste nel ben disporre i pezzi che servono a guarnire il primo strato sottile dell'aspic versato nella forma; si adoperano a ciò ravanelli tagliati a fettuccie e disposti in guisa di fiori, carote lesse, uova

sode, cetriuolini in aceto, fagiuoletti verdi, prezzemolo, cavoli-fiori, tartufi cotti nel vino, lingua cotta ecc.

Riversare le gelatine dallo stampo. Per riversare una gelatina si copre lo stampo asciugato con una scodella, capovolgendo d'un tratto; si passa poi cautamente attorno lo stampo un pannolino od una spugna bagnata nell'acqua calda, finchè la gelatina si sia staccata, indi lentamente lo si leva. Se dopo riversata la gelatina, si vedesse sull'orlo della scodella un po' di liquido, bisogna levarlo a mezzo d'una cannuccia di penna e pulirne l'orlo con un pannolino bagnato nell'acqua calda. Si usa pure, specialmente per gelatine di diversi colori, ungere lo stampo con olio di mandorle fresco e fino; in tal caso primo di riversarne il contenuto lo si scalda un poco. Questo metodo offre il vantaggio che i colori non si cancellano sull'orlo, spesso però anche l'inconveniente che la gelatina screpola quando non la si distacca facilmente dalla forma.

Sciogliere la colla di pesce.

La colla di pesce genuina, [1]) che per le gelatine chiare è da preferirsi alla gallerta, viene pestata con un sasso in quantità occorrente, lavata, strappata in piccoli pezzi e messa con un po' d'acqua tiepida ($^1/_4$ di litro per due deca) ed alcune goccie di limone in una pentolina, lasciandovela per tutta la notte in luogo caldo. L'indomani la si cuoce lentamente a bagno-maria da 3 a 4 ore, finche sia interamente sciolta e molto ridotta, mescolandola e schiumandola ripetutamente. Indi la si passa per un organtino nello zucchero cotto e caldo, col quale la si lascia bollire ancora per alcuni minuti prima di passarla e mescolarla alle altre sostanze.

La colla di pesce, che pel suo mite prezzo viene adoperata di preferenza per la più gran parte delle gelatine si scioglie facilmente. Non la si lasci scaldare fino alla bollitura, perchè piglierebbe un gusto di colla. Si sminuzzi la quantità dovuta con una forbice, si sciacqui in acqua fredda, e la si metta per i latticini in un po' di latte caldo (per ogni gramma 1 cucchiaio da tavola pieno), per

[1]) Si conosce che è genuina se dopo sciolta è di colore argenteo, trasparente, senza macchie ed inodora, non già d'un colore giallo torbido o densa come la pelle.

le creme di zabaione e le frutta, nel vino caldo. Alle creme e allo zabaione, la si aggiunge frullando mentre si raffreddano.

Per sciroppi di gelatina ecc. bisogna, dopo sciolta la colla di pesce, chiarificarla come l'aspic con chiare d'uovo sbattute a neve e succo di limone.

Per ogni litro di gelatina fatta a base di uova e mandorle si prende $1^1/_2$, per altre qualità 2 deca di colla di pesce; però quasi il doppio se debbono essere chiarificate, perchè molta ne va persa. Si badi di prendere sempre la miglior qualità di colla, perchè più chiara, di sapore più puro, di maggior convenienza e di nessun bisogno di chiarificarla. Nell'estate si deve prendere di più che nell'inverno. In mancanza di ghiacchio si lascia lo stampo in cantina nell'acqua durante la notte.

Gelatina di cotenna di maiale, per ogni decilitro d'acqua o brodo se ne adoperano 2 deca, questi si tengono in molle durante la notte. Si scioglie a lenta cottura e si mescola al brodo prima di chiarificarla per l'aspic di carne o pesce.

Preparazione delle salse primarie.

Salse al burro preparansi come il disfritto di farina (pag. 10) oppure s'impasta a mezzo d'una mestola un pezzetto di burro con un cucchiaio o più di fior di farina, aggiungendovi circa $^1/_4$ di litro di brodo freddo di carne o quello di pesce; si seguita poi a mescolare sul fuoco, finchè la salsa siasi condensata e la farina sia cotta. Indi la si ritira dal fuoco e vi si mette del burro, mestolando sempre finchè sia fuso; dopo di che la si adopera ed imbandisce subito. Col sale si può aggiungervi ancora pepe bianco, noce moscata od anche succo di limone.

Salsa bianca sostanziosa (coulis). Ritagli di vitello oppure un pezzo dalla parte inferiore d'un coscetto, pelle ed ossa, un po' di cipolla, carote, sedano, prezzemolo, tagliati a fette, si passano al burro e si fanno bollire nel brodo, e passato che questo sia pel colabrodo se ne ammollisce un disfritto bianco (pag. 10), che si lascierà poi consumare bene rimestandolo diligentemente, e dopo disgrassato e schiumato lo si passa per lo staccio. S'ottiene così un eccellente salsa, che mestolata finchè si raffredda onde impedire che si formi una pellicola, s'adopera coll'aggiunta di diversi

ingredienti per la preparazione di salse, ragoût, intingoli, verdure, fricassée ecc.

Salsa bruna sostanziosa. Si disfriggono d'un bel colore bruno, carne, cipolla e radici come per la salsa precedente, spolverizzandole con tanta farina quanta ne assorbe il grasso. Ottenuto che abbia un colore bruno s'ammollisce con brodo e, dopo ben bollito, si passa. Questa salsa può adoperarsi a varî usi coll'aggiunta d'aceto succo di limone ed altri ingredienti; la si rende più sostanziosa, aggiungendovi dell'estratto di carne o ritagli di selvaggina.

Panata.

Circa 6 deca di panini „semmel", grattugiata la crosta si immergono in buon brodo, si schiacciano dopo alcun tempo, si tramenano al fuoco nel burro caldo finchè siasi formata una fina e densa massa (koch), che si stacca dalla casserola. Dopo ritirata dal fuoco si seguita a tramentarla un po' di tempo, unendovi 2 tuorli, e quando questi sono ben cotti, si pone in parte per adoperare ad ulterior'uso.

Béchamel. [1])

Béchamel per paste. Si tramenano in 5 deca di burro fresco o cotto caldo 10 deca di farina finchè faccia schiuma, badando però di non lasciarla ingiallire, vi si versano poco a poco $3^1/_2$ decilitri di fior di latte bollente, battendolo prima in disparte, poi al fuoco, finchè sia divenuto una pasta fina che si stacca dal cucchiaio.

Béchamel di panini. S'ammolliscono delle „semmel" fine, a cui si é grattugiata via la crosta, nel fior di latte freddo, e quando sono ben inzuppate si schiacciano tramenandole nel burro caldo, entro il quale si fanno cuocere fino che diventino una pasta liscia fina, non però asciutta, che facilmente si distacca dal recipiente.

Béchamel di carne. Si soffriggono in stufato ritagli di vitello o pollame, radici tagliate a pezzetti, alcuni granelli di pepe e pimento, un pezzetto di foglia di lauro ed un poco di buon brodo

[1]) Chiamato così dal nome dell'inventore.

grasso sino a tanto che il sugo siasi consumato, cuocendo il tutto poi con 2 decilitri di brodo sino a che se ne abbia ricavato tutta la sostanza, passandolo indi per lo staccio. Si fanno rinvenire poi 4 deca di farina in 2 deca di burro, mescolandovi il brodo freddato ed altrettanto fior di latte dolce, lo si lascia ridurre al fuoco dopo averlo di nuovo passato.

Béchamel di pesce. Si soffriggono nel burro dei pezzi di pesce in stufato con radici e droghe, si spolverizza questo con farina, lo si stempera con fior di latte e dopo passato per lo staccio lo si lascia ridurre a densità di salsa.

Béchamel di gamberi viene preparato come il precedente, prendendo 5 deca di burro di gamberi, alcune fette di cipolla, 1 deca di farina e 3 decilitri di fior di latte freddo.

Preparazione del farcito (farce).

Ci vuole a quest'uopo della carne tenera e delicata, la quale o cruda o cotta, senza le parti fibrose, viene trita e pestata finamente. [1]) S'aggiungono poi delle „semmel" pestate, bagnate in fior di latte e spremute ad uso béchamel o panata (pag. 39). Se vi si mette cipolla bianca, prezzemolo e funghi (così dette fin'erbe) o ritagli di tartufi — ciò che rende il farcito particolarmente saporito — bisogna soffriggerli prima nel burro. Quando la carne, le „semmel" ed il grasso (sia lardo, burro o midollo) sono pestati tanto da apparire perfettamente amalgamati, s'aggiungono nel mortaio dei tuorli d'uova freschi, droghe e fior di latte acidulo (se il cibo lo richiede), tramenando bene il tutto, che poi viene passato per lo staccio. Poppa di vitella o rognone, come pure fegatini di pollame crudi o soffritti in stufato come la carne, s'adattano quale aggiunta ad ogni ripieno. Il condimento indicato per ciascuno può essere però cambiato secondo il gusto. Dopo pestato si pone il ripieno in luogo fresco e prima d'adoperarlo si fa un saggio formandone una polpettina che si mette a bollire nel brodo. Qualora fosse troppo ferma, s'aggiungono alla massa delle „semmel" inzuppate, se invece troppo molle dei tuorli d'uova. Per stendere e dare

[1]) La carne cruda viene sminuzzata più speditamente a mezzo di una apposita macchinetta per tritare la carne, la quale la separa anche dalle parti fibrose.

forma al farcito, bisogna immergere il coltello o cucchiaio nell'acqua calda.

Farcito di carne di manzo. I. Per $^1/_2$ chilo di ombolo crudo od altra carne morbida si prendono 7 deca di lardo o midollo, 2 sardelle, cipolla, sale, pepe e fior di latte acidulo. Per condimento si può prendere aglio trito e scorza di limone.

II. Come sopra, ma invece del fior di latte acidulo si prendono delle „semmel" bagnate nel latte e dei tuorli. Serve questo per salsiccie e filetti.

III. Per $^1/_2$ chilo di carne si prendono 14 deca di lardo o midollo, béchamel di „semmel„ (pag. 39), tuorli d'uova, sale e droghe secondo il gusto.

IV. $^1/_2$ chilo d'ombolo e 10 deca di lardo si trita e pesta finamente, aggiungendovi delle „semmel" inzuppate nel latte, cipolla e prezzemolo disfritti nel burro, pepe, sale e pimento.

Farcito di vitello. I. Per 30 deca di carne di vitello soffritta in stufato si prendono 7 deca di „semmel" inzuppate nel fior di latte, 10 deca di burro fresco o burro di gamberi, pepe, sale, 2 tuorli d'uova e 1 cucchiaio di fior di latte agro.

II. In aggiunta a 30 deca di carne cotta in stufato si prendono 2 rognoni di vitello insieme al proprio grasso, oppure 1 piccola poppa di vitella egualmente cotta, delle fin'erbe, 7 deca di panata di „semmel" o béchamel (pag. 39), 2 tuorli d'uova, un paio di cucchiai di fior di latte e sale; pestato che sia si passa questo farcito allo staccio.

III. Si prendono in aggiunta a 30 deca di carne cruda di vitello — la migliore è della noce o della schiena — 14 deca di lardo, 14 deca di panata di „semmel", cipolla bianca, fin'erbe o tartufi, 3 tuorli d'uova fresche, sale e pepe; si pesta il tutto e lo si passa per lo staccio.

IV. Per $^1/_2$ chilo di carne cruda di vitello, di cui una parte può essere poppa o rognone, si prendono 14 deca di midollo, 7 deca di „semmel" inzuppate nel fior di latte e 2 a 3 tuorli d'uova. Si può aggiungervi delle sardelle, pepe od altre droghe.

V. S'aggiunge a $^1/_2$ chilo di carne cruda di vitello, panata di „semmel", fin'erbe od altre droghe; si pesta il tutto e lo si passa allo staccio.

Farcito di maiale. In aggiunta alla carne di maiale cruda o arrostita, trita e pestata, si mette cipolla e prezzemolo passati al

burro, lardo, „semmel“ inzuppate nel fior di latte o brodo, sale, pepe, scorza di limone od aglio e maggiorana, volendo, tuorli d'uova.

Farcito di pollame. I. *(bianco).* La carne del petto di cappone o pollastri viene trita, pestata e poi passata allo staccio. Per 30 deca di siffatta carne si prendono 15 deca di poppa di vitella, 10 deca di béchamel di „semmel“, 14 deca di burro o lardo fresco, 3 tuorli, 2 cucchiai di fior di latte acidulo, del sale e per condimento delle fine erbe o almeno delle cipollette (scalogni), Serve a fare dei gnocchi ecc.

II. *(rosso).* Per 15 a 20 deca di carne di pollame e 5 deca di panata di „semmel“ si prendono 7 deca di burro di gamberi, 2 tuorli ed un po' di sale, e qual condimento del fior di noce moscata.

III. *(di pollame selvatico).* Si pesta la carne del petto di pernici o altra e s'aggiungono per 15 deca di questa 10 di grasso di rognone di vitello, poi un paio di cucchiai pieni di tartufi minutamente triti, o dei funghi, o dello scalogno, 2 uova, sale ed un po' di droghe da pasticci.

Farcito di fegato. I. Si fanno cuocere in stufato 20 deca di carne di vitello o di maiale cruda con cipolla o scalogno, prezzemolo e 14 deca di grasso di bue; ottenutone un colore bruno vi s'aggiunge altrettanto fegato di vitello; quando questo non sarà più sanguinolento, si trita e pesta il tutto per adoperarlo quale ripieno o mescolarlo insieme alla panata di „semmel“, tuorli e sale, passandolo poi per lo staccio.

II. Per 30 deca metà di carne di pollame, metà fegato di oca si prendono 10 deca di béchamel di „semmel“, 10 deca di lardo, 2 tuorli, sale, pepe e scalogno oppure fin'erbe o tartufi.

III. Si pesta della carne fina cruda o cotta, s'aggiungono dei funghi soffritti nel burro, dello scalogno, pepe, sale, tuorli, fegatini di pollame e buon fior di latte. S'adopera per salsiccie, gnocchetti e ripieno di arrosto.

IV. Si soffrigge del lardo e la doppia quantità di fegato d'oca, diverse cipolline (scalogni), un po' di droghe di pasticcio, fino a che il fegato non sia sanguinolento, poi lo si passa per lo staccio. Serve per guarnire le gelatine di carne.

Farcito di selvaggina. I. Si copre il fondo d'una casseruola con lardo e radici e vi si colloca la carne di lepre o di capriuolo tagliata a pezzi (comunemente si prende la parte davanti) con alcuni granelli di pepe e pimento, un pezzo di „semmel“, un poco di brodo e aceto, lasciando il tutto cuocere in stufato, finchè la

carne sia morbida. Frattanto si trita e pesta del lardo e della carne, che si passa attraverso un grosso staccio; il resto che non passa viene pestato di nuovo, diluito col sugo di stufato, scaldato e passato; indi vi si mescolano (per mezza lepre) 2 o 3 tuorli d'uova e un paio di cucchiai di fior di latte acidulo.

II. Per un farcito crudo si ha da prendere la carne del filetto e delle cosce di una lepre o la spalla di un capriuolo. Si tolgono dalla carne le pellicole ed i nervi, la si taglia e pesta finamente, poi vi si mescolano 2 „semmel" — le cui croste furono levate colla grattugia — inzuppate nel brodo e cotte in un po' di burro, 20 deca di lardo fresco raschiato, dello scalogno schiacciato, sale, pepe, 3 tuorli d'uova, fior di latte acidulo e un po' di vino bianco, si passa il tutto per lo staccio.

III. Per $^1/_2$ chilo di carne di lepre cruda si prendano 30 deca di carne di vitello, 30 deca di midolla, 2 tartufi, 6 funghi, scalogno, prezzemolo, due fette di „semmel" bagnate nel vino nero e cotte a panata, mescolando poi il tutto con 4 tuorli d'uova, sale e droghe da pasticcio.

IV. Selvaggina cotta in stufato, trita finamente e passata, si mescoli secondo il gusto con un po' d'aceto, pepe, sale, dell'aspic, e si metta a cuocere fino a discreta densità, poi si lasci freddare. Si tagli in pezzi a piacimento e s'adoperi per guarnire dell'aspic.

Farcito di pesce. I. Si pesti e passi il fegato e la carne cruda di pesce a cui fu lèvata la pelle e le spine, e s'aggiunga per 30 deca di questo ripieno 15 deca di burro, 15 deca di „semmel" bagnate nel fior di latte e spremute in una salvietta oppure cotte. 3 tuorli d'uova, 1 cucchiaio di fior di latte acidulo, sale e fin'erbe; poi si passi tutto per lo staccio e lo s'adoperi per gnocchetti ed altro.

II. Latte di carpione viene bollito in acqua salata, indi soffritto nel burro con delle fin'erbe e preparato per un farcito come la suddetta carne di pesce.

III. 14 deca d'aringhe senza le spine, sardelle o altri pesci affumicati, soffritti nel burro con fine erbe, vengono pestati coll'aggiunta di 10 deca di panata di „semmel", 7 deca di burro fresco, 3 deca di burro di gamberi, 3 tuorli d'uova e poi passati per lo staccio.

Farcito di gamberi. 7 deca di burro di gamberi, le code e le forbici di gamberi sgusciate, 10 deca di „semmel" inzuppate nel fior di latte, sale e 2 tuorli, si pesti e si passi allo staccio.

Preparazione del purée di carne.

Purée di pollame selvatico. La carne del petto arrostita viene trita finamente, poi legata con béchamel di carne o con salsa bianca sostanziosa, indi pestata finamente, scaldata al fuoco, passata per lo staccio, infine adoperata per ulterior uso. Per pasticcetti vi si mescola succo di limone e tuorli d'uova quando il tutto è ancora bollente.

Di lepre e simili. La carne arrostita e finamente trita viene pestata, mescolata a della salsa bruna e poscia passata per lo staccio. Le ossa sminuzzate si fanno cuocere con un po' di vino nero, il quale colato che sia va aggiunto alla salsa.

Preparazione dei salmi.

Si taglia finissima la carne di pollame selvatico arrostito, e la si pesta unitamente ad alcuni pezzetti di „semmel" fritti nel burro o grasso d'arrosto, nonchè al lardo arrostito, in cui fu involto il petto; indi la si cuoce in stufato col grasso d'arrosto spolverizzandola un poco. Fatto bollire prima bene le ossa sminuzzate con un po' di brodo e vino nero, si versa questo colato oltre uno staccio fino, sulla carne; viene condito il tutto con scorza di limone, pepe e pimento, poi passato e fatto cuocere sino a densità.

Preparazione della carne trita (hachée).

Hachée di carne di vitello o pollame. I. Si disfrigge della cipolla e del prezzemolo in burro o grasso d'arrosto e vi si aggiunge della carne arrosta finamente trita. Spolverizzata poi con un po' di farina, la si ammollisce con brodo e la si lascia cuocere, servendo ciò soltanto a legare e a rendere sugoso il hachée. Si può condirlo con scorza di limone, pepe e noce moscata. Spesso viene mescolato con tuorli d'uova, nel qual caso non lo si fa più cuocere.

II. Si trita finamente della carne sugosa di vitello arrosto, la si soffrigge con burro, col grasso d'arrosto o estratto di carne,

con scorza di limone e fior di latte acidulo (od un po' di formaggio grattugiato), poscia la si lega con tuorli d'uova e la si adopera qual ripieno alla pasta sfogliata.

III. Si cuoce in stufato la carne di vitello con burro, funghi, scorza di limone e capperi, indi la si trita finamente coll'aggiunta di mollica di „semmel" bagnata nel brodo; si torna a mettere questa massa nella salsa, e quando questa sia bene calda vi si aggiunge del succo di limone e dei tuorli d'uova.

IV. Si disfriggono delle cipollette di Spagna nel burro, e si fa cuocere in stufato della carne tagliata e dei tartufi soffritti minutamente triti, poscia si spolverizza tutto con farina, facendo ancora bollire con brodo, sugo d'arrosto e un po' di succo di limone.

Di pollame selvatico. La carne arrosta di pernici ecc. trita finamente, disfritta nel burro e legata con béchamel o salsa bianca, si mescola al sugo d'arrosto e pepe.

Di selvaggina. Avanzi di lepre o capriolo arrostiti si tritano finamente e si disfriggono con cipolla nel grasso di arrosto; s'aggiunge della salsa di selvaggina unitamente a del fior di latte acidulo e del succo di limone, o anche a dei tartufi soffritti e minutamente triti e si lascia cuocere a sufficiente densità.

Di coratella di vitello o d'agnello. Si disfrigge nel burro della cipolla, prezzemolo e del pan grattato, vi si mette la coratella cotta e trita finamente, un po' d'estratto di carne stemperato nel brodo, sale, pepe, pimento ed infine alcuni tuorli, oppure la si fa bollire con un po' di fior di latte acidulo e scorza di limone.

Di gamberi. Si soffrigga brevemente della carne di gamberi, finamente trita, nel burro di gamberi, con prezzemolo, si sali e si leghi con tuorlo d'uove o con della salsa bianca, oppure con tutti e due.

Preparazione del ragoût.

Gl'ingredienti che s'adoperano per la composizione dei diversi ragoût vengono preparati nel seguente modo: la *testa di vitello* o le *orecchie, la poppa* e *le animelle* vengono imbianchite in acqua bollente (scottate), poscia lessate — non troppo tenere — in acqua salata, indi tagliate a quadrelli. Si cuoce *il palato superiore* finchè si possa levarne la pelle, poi lo si taglia in sottile liste. Gli *arnioni di vitello* si lasciano alcuni minuti bollire nel brodo. Il *cervello*

viene bollito e mondato dalla sua pellicola, *la midolla spinale* imbianchita e tagliata a dadi. *Creste di gallo* vengono mozzate un po' di sopra e di sotto, prima di scottarle con acqua bollente, onde poterne raschiare la pellicola, poi cotte un ora nel brodo con succo di limone. *Fegatini di pollame* si fanno bollire nel brodo. Il *pollame* viene stufato. *Gamberi* si cuociono in acqua salata con prezzemolo, poi vengono sgusciati e le code tagliate in pezzi eguali. Coi gusci si fa il cosidetto *burro di gamberi.* I *funghi* cosidetti *champignons,* e in mancanza di questi altri di *specie più piccola,* vengono pelati, poi cotti a gran fuoco con burro, brodo, sale od anche succo di limone, rimestandoli di continuo. Le *spugnole* (funghi) si cuociono con brodo, sale, succo di limone, una foglia di lauro e una piccola cipolla steccata con un chiodo di garofano. I *tartufi* vengono pelati, tagliati a dadi, poscia cotti in stufato con del buon vino bianco o brodo e del consumato ridotto (glace), agitandoli continuamente. I *piselli* vanno soffritti al burro. *Cavoli-fiori, asparagi verdi* o *cavoli-rapa,* cotti in acqua salata, vanno tagliati a piccoli pezzi. I *fondi di carciofi* (articiocchi) si cuociono con brodo, vino e pepe bianco. Le *carote* si tagliano comunemente a piccole listerelle puntite, poi si soffriggono nello stesso modo come gli *scalogni* e le *piccole cipolle* nel burro, con zucchero, sale e un po' di brodo; le *olive* vengono pelate, disossate e poi scottate con acqua bollente.

Qualora si adoperino dei *gnocchetti di farcito* per guarnire il ragoût, questi vanno cotti nel brodo.

Per un ragoût completo si disfrigge della farina nel burro di gamberi, che poi s'ammollisce con del brodo di carne sostanzioso, onde farne una salsa, colla quale si lega a consistenza gl'ingredienti già preparati nel modo sopra indicato, formando con questi una sugosa e densa vivanda.

Ragoût bianco. Questo si prepara con burro fresco o con salsa bianca, alla quale si potrà aggiungere un po' di essenza di funghi; in luogo di code di gamberi si può prendere la midolla della spina dorsale, poi del cavol-fiore, dei fegatini di pollame, tartufi, delle animelle, creste di gallo ecc.

Ragoût qual ripieno (salpicon). Le carni di cui si compone il salpicon, vengono tagliate a piccoli dadi e legate con una salsa adatta, così p. e. per le animelle, lingua di bue, funghi e tartufi si prende salsa bruna sostanziosa, o del consumato ristretto (glace), oppure dell'estratto di carne e del buon vino (Madera di preferenza).

Il modo più semplice di preparare il salpicon è di soffriggere poppa di vitella, creste di gallo, fegato di cappone, code di gamberi e cavoli-rapa con del grasso di cappone, lasciando poi il tutto sobbollire con un po' di fior di latte acidulo od un po' di salsa bianca, (pag. 38).

Ragoût di pollame domestico. Carne del petto di pollame cotto in stufato unitamente a del farcito cotto a bagno-maria si taglia a piccoli dadi, lo stesso si fa colle animelle ed i funghi (o tartufi), che si mettono poi in una salsa chiara fatta col sugo dello stufato, la quale si può legare con tuorli d'uova e succo di limone.

Oppure: Si lega con salsa di gamberi la carne del petto, i fegatini di pollame, funghi, cavoli-fiori, code di gamberi ed asparagi.

Di pollame selvatico, come pernice, fagiano ed altri: si lega la carne del petto, il fegato d'oca e un paio di tartufi con salsa gialla sostanziosa inacidita con vino e succo di limone.

Di selvaggina. La carne arrostita di lepre ed altra, nonchè quella del pollame selvatico, fegato, lingue e funghi si legano con salsa di selvaggina o di tartufi, oppure con salsa spagnuola.

Di carne di vitello. Si fa bollire nel brodo carne di vitello (del petto) fino a metà cottura; tagliata poi a quadrelli la si pone a stufare nel burro con prezzemolo, e spolverizzata di farina la si ammollisce col brodo, aggiungendo funghi, piselli, cavolifiori oppure anche carne e burro di gamberi.

Ragoût di pesce. Ai pesci arrosti o fritti si levano le spine per tagliarne la carne a piccoli dadi; in egual modo si taglia il latte di carpione e le code di gamberi; poscia si friggono delle spugnole, dei funghi o tartufi, degli asparagi ò piselli freschi, e si lega il tutto con salsa densa di burro di gamberi, ammollita con brodo di pesce; il ragoût viene poi condito con noce moscata. Oltre alle cose summenzionate si possono adoperare anche fegato di luccio ed altri pesci grossi d'acqua dolce, carne di tartaruga, cosce di rane, farcito di pesce cotto, tagliato a dadi oppure formato a gnocchetti, e polpettine minuscole di gamberi. Poco prima di imbandire si lega tutto con un tuorlo d'uovo.

Ragoût bianco di pesce. Si prepara un chiaro disfritto di burro e farina con un po' di fior di latte acidulo, e vi si aggiungono cavolifiori, piselli, funghi, fegato di pesce ed altri simili col sugo del disfritto.

Ragoût di gamberi. Si cuoce salsa bianca sostanziosa e la si mescola con del burro di gamberi, facendovi poi bollire della

carne di gamberi e dei champignons. Si può legarla con un tuorlo d'uovo oppure mettervi anche asparagi, carne e fegato di pollame, animelle ecc.

Ragoût di ostriche. Si pongono le ostriche colla propria acqua od anche delle sardelle in salsa bianca preparata con vino e succo di limone.

Oppure: S'aggiunge anche polpa di gamberi, fegato e latte di luccio, o carne di pesci affumicati o freschi e un tuorlo d'uovo.

Dei pesci.

Essendo cosa difficile l'enumerare i pesci che si vendono al mercato secondo la qualità e pregio, si allega una tavola colorata; le osservazioni poste in fine della tavola hanno lo scopo di agevolarne la comprita.

Sulla stessa tavola sono disegnate quelle specie di pesci di cui il presente manuale tratta del modo di prepararli.

Pesci d'acqua dolce.

N. 1. Le *trote* ricercate per la loro carne leggera, gustosa e digestiva, s'addattano per pranzi semplici e di lusso. Le trote allevate negli stagni toccano il peso d'un chilogramma, le trote d'acqua corrente soltanto il peso di $^1/_2$ chilogramma, le più piccole ancora sono buone per friggere.

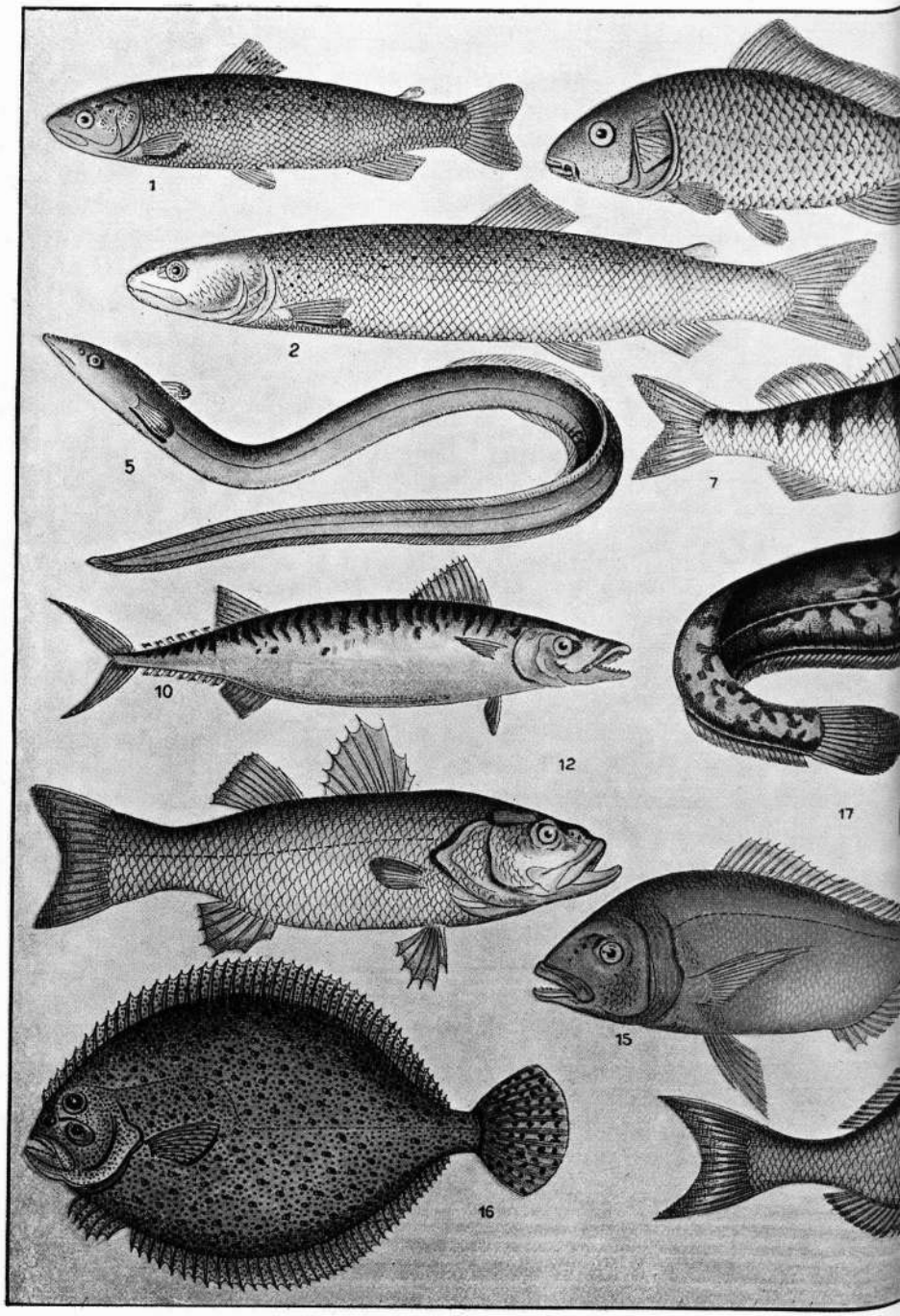
Le *trote-salmone,* stanno fra la trota ed il salmone ed arrivano anche al peso di 8 chilogrammi. La loro carne rosea, leggera e magra è molto apprezzata, pari a quella del salmone.

Il salmone del Reno, per la sua carne rosea e le sue grandi dimensioni è il più apprezzato pesce d'acqua dolce, per servire in tavola.

N. 2. L'*huco* si pesca soltanto nelle acque sui monti. Ha la carne bianchissima e se l'animale è giovane la sua carne è saporita. Giunge sino al peso di 14 chili.

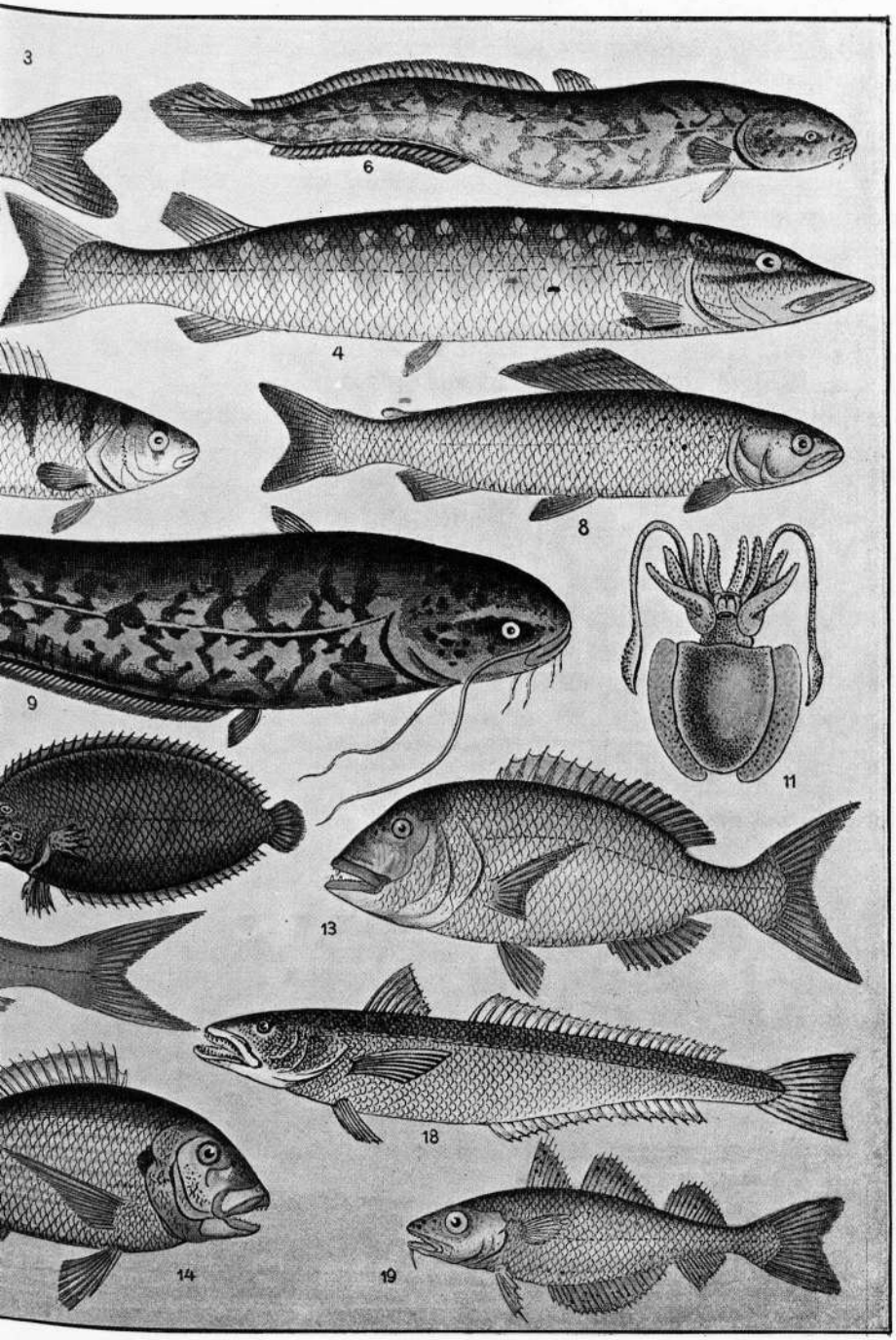
N. 3. I *carpioni* d'acqua corrente sono migliori che quelli degli stagni. Sono preferiti quelli del peso dai 3 ai 4 chili.

N. 4. Il *luccio* arriva persino al peso di 20 chili, però è migliore quello dai 3 ai 4 chili. Ha la carne consistente che si stacca facilmente dalle spine, perciò serve a qualunque preparazione.



1. Trota (Trutta). 2. Huco. 3. Carpione. 4. Luccio. 5. Anguilla (Bisatto). 6. Bottatrice.
(Labrace). 13. Dentale. 14. Orada. 15. Ribone (Pagello fragolino). 16. Rombo

l'acqua dolce.



7. Pesce persico. 8. Temolo. 9. Siluro. 10. Scombro. 11. Seppia (Sepa). 12. Branzino (Rombo chiodato). 17. Sfoglia (Sogliola volgare). 18. Merluzzo. 19. Molo (Gado).

N. 5. L'*anguilla* ha carne gustosa, però molto grassa, quindi non facilmente digeribile, il modo più adatto di prepararla si è ai ferri, e nel brodetto misto.

N. 6. La *battatrice* è più gustosa dell'anguilla; il suo fegato è calcolato una delicatezza.

N. 7. Il *pesce persico* ha la carne bianca e tanto tenera che tolti gl'intestini, per evitare che durante la cottura vada a pezzi si pone durante la notte nel ghiaccio.

N. 8. I *temoli* sono pesci delicati, gustosi e non grassi. S'addattano per friggere od arrostire.

N. 9. Il *siluro* arriva alla lunghezza d'un metro, la sua carne non è molto gustosa, è bianca e sfogliosa.

Pesci di mare.

N. 10. Lo *scombro* comune è un pesce di qualità fina, arriva alla lunghezza di circa 40 centimetri. E' più gustoso nei mesi di aprile, maggio, settembre ed ottobre. Si prepara ai ferri.

N. 11. La *seppia* ha la carne delicata e dolce; è da preferirsi nel decembre. Si prepara arrosta, ai ferri, nel brodetto, ripiena e fritta.

N. 12. Il *branzino* è di qualità fina, di molta figura nei pranzi di lusso. Ce ne sono del peso di 10 chili; si pescano tutto l'anno, però i piccoli branzini sono migliori nell'ottobre e novembre, i grandi nell'aprile.

N. 13. Il *dentale* raggiunge la lunghezza d'un metro ed il peso di 10 chili. La sua carne è buona in tutte le stagioni, migliore in gennaio e febbraio. S'addatta a tutte le differenti preparazioni.

N. 14. L'*orada* è squisita specialmente nei mesi invernali, si prepara arrosta ai ferri.

N. 15. Il barbone è molto rinomato e gustoso in tutto il tempo dell'anno. Si prepara arrosto, fritto ed anche in brodetto.

N. 16. Il *rombo,* preferibile nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio, è molto stimato; arriva alle volte al peso di 15 chili. In tal caso vien venduto a peso.

N. 17. Le *sfoglie* preferisconsi in decembre, gennaio e febbraio. Ci sono di quelle che arrivano alla lunghezza di 30 a 35 centimetri. Si annoverano tra i pesci fini.

N. 18. Il *merluzzo* si pesca dall'ottobre al marzo, si prepara arrosto, fritto ed in brodetto.

N. 19. I *molli* devonsi mangiare molto freschi fritti od allessi. Il *tonno* è uno dei più grandi pesci mangiabili. Si vende a peso. La sua carne è rossa come quella del bue, fracidisce molto presto; però arrosta od ammarinata e nell'olio si conserva lungo tempo.

Le *arringhe* sono gustose, la loro carne è fina e si addattano a qualunque preparazione.

Le *sardelle* si pescano dal marzo al giugno e poi nel settembre, sono gustosissime arroste o fritte.

Modo di preparare i pesci.

Ove s'acquisti del pesce vivo, lo si lasci in acqua fino al momento di farne uso [1]). Comunemente il pesce viene ucciso con alcuni colpi sulla testa col rovescio del coltellaccio; qualora si volesse adoperare il sangue, lo si uccide con un taglio applicato sotto la testa, lasciandone gocciolare il sangue nell'aceto. Pesci grossi in tempo freddo, possono restare in serbo per alcuni giorni, a qual uopo vengono sventrati e salati. Codesti pesci [2]), prima di adoperarli, devono essere messi in acqua per alcune ore onde estrarne il sale e rammollirne le scaglie. La luccioperca ed altri, si mettono dopo uccisi, per un'ora in acqua salata con un pezzetto di ghiaccio, acciò la carne durante la bollitura non screpoli. I pesci vengono sciacquati in diverse acque, però senza lasciarveli immersi. La pellicola entro il dorso viene levata insieme al sottostante sangue. Ai pesci grossi di mare si lava la bocca e le branchie con una spazzola fina per non ferirsi.

Per levar le scaglie ad un pesce lo si mette sopra una tavola prima bagnata, lo si tiene con una pezzuola per la testa e si passa con un coltello tante volte dalla coda in su verso questa, finchè

---

[1]) Onde togliere ai pesci d'acqua stagnante il sapore limaccioso, bisogna immergerli per alcuni giorni in acqua fluviale o per tre giorni in acqua fresca di sorgente, in cui si mette del sale e granelli d'orzo gonfiati nel vin nero,

[2]) Nel comperare i pesci di mare od altri, si conosce che sono freschi quando hanno le branchie rosse, gli occhi chiari e sporgenti, le pupille nere e la pelle non asciutta.

tutte le scaglie sieno levate, senza ledere la pelle. Le tinche ed altri simili vengono prima lavate con acqua calda, onde staccarne più facilmente le scaglie. Alla luccioperca ed altri, vengono levate queste mediante una grattugia. Si radono talvolta i pesci grandi, passando con un coltello puntito tra le scaglie e la pelle e si toglie via la pelle in striscie insieme alle scaglie; in tal modo il pesce ottiene un aspetto liscio. Per raschiare la pelle ad un pesce lo si mette alcuni minuti nell'acqua bollente, poi in fredda. Se si vuole liberare la carne di pesce da pelle e spine, si fa un incisione lungo il dorso e il ventre, s'introduce presso alla testa la lama di un coltello sottile tra la carne e le spine e la si passa lungo la

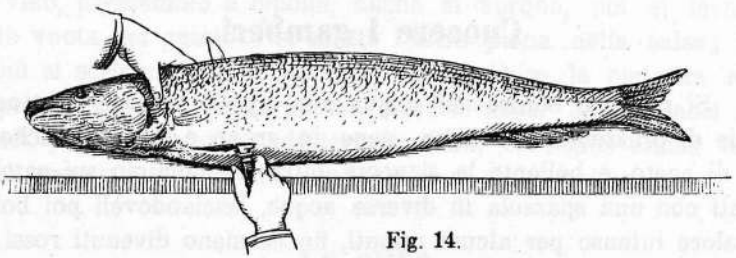


Fig. 14.

vertebra verso la coda, separando poi la testa dalla carne mediante un taglio traversale (Fig. 14). Si mette indi la carne colla parte scagliosa sulla tavola, si estraggono le spine del ventre, si stacca la pelle dalla carne in cima della coda e s'introduce il coltello per traverso in questo taglio, levandone la pelle sotto il coltello. Pesci che vanno cotti allessi (vedi questi) non si scagliano punto, anzi si cerca di non levar loro l'umore viscoso che copre la pelle, e perciò vengono tenuti soltanto per le pinne del collo, mentre dopo averli uccisi si sventrano nell'acqua.

Per levar le interiora si fende il pesce lungo il ventre e lo si vuota con precauzione per non rompere la vescichetta del fiele, che insieme agli intestini si getta via. Qualora un pesce ha d'essere tagliato in pezzi, gli si tolgono le interiora dopo aver fatto in luogo del taglio longitudinale uno traversale tra le pinne del ventre. Si raschia dal pesce sventrato il sangue aderente al dorso e lo si lava poi con cura; gli si strappano le branchie, si mozzano le pinne e si dà alla coda una forma rotonda. Se si vuole preparare il pesce tutto d'un pezzo gli si fanno delle incisioni sul dorso.

L'anguilla fresca e uccisa da solito dal venditore. Per pulirla dalla superficie viscosa si lava con acqua calda (ma non bollente) raschiandola leggermente con un coltello, senza ledere la pelle.

Alle arringhe salate si mozza la testa e una parte della coda. Per toglier lore il sapore soverchiamente salato, le si lasciano un po' di tempo ammollire nel latte, oppure 24 ore nell'acqua fresca, che si cambia spesso; indi vengono sventrate e lavate. Per certi modi di preparazione si leva loro la pelle. Lo stesso si usa fare colle sardelle salate. Pesci affumicati vengono messi nell'acqua bollente fin tanto che si possa levar loro la pelle.

Cuocere i gamberi.

Si mette a bollire dell'acqua con cipolle tagliate a fettuccie, foglie di prezzemolo, comino, pepe in grano e sale od anche un po' di aceto, e bollente la si versa oltre un colatoio sui gamberi lavati con una spazzola in diverse acque, lasciandoveli poi bollire a calore intenso per alcuni minuti, finchè sieno divenuti rossi.

Uccidere le tartarughe.

Si applica un ferro rovente sul guscio dorsale della tartaruga, perchè tiri fuori la testa e le zampe, dopo di che lestamente si mozza testa e coda. Oppure per ucciderle, vengono messe come i gamberi in acqua bollente. Troncando loro la testa se ne raccoglie per lo più il sangue, onde farne uso nella preparazione. La testuggine lavata viene cotta tanto tempo nell'acqua, fino a che si possa distaccarne il guscio, e ciò si deve fare subito dopo levata dall'acqua. Pelle, fiele e intestini si gettano via. Se vi si trovano uova gialle, queste vengono staccate per metterle nella salsa, però all'ultimo momento, perchè presto s'induriscono. Le grandi tartarughe di mare vengono appese un po' di tempo per farle dissanguare, indi poggiate sul dorso per distaccarne il guscio del ventre, levar loro gl'intestini e toglierne la carne, la quale poi si sciacqua.

Maniera di trattare le ostriche ed i frutti di mare.

Ostriche sono fresche soltanto quando sono in tal modo chiuse, che per aprirle bisogna servirsi di un coltello. Per adoperarle per salse, ragoût ecc., vengono comunemente levate dal guscio e cotte leggermente colla propria acqua e succo di limone. Oppure si cuociono intiere con del vino, colandole subito e tagliando loro via le barbe nere.

Crostacei vanno lavati nell'acqua, poi cotti ancora chiusi con del vino, prezzemolo e cipolla, finchè si aprono, poi si leva la parte vuota del guscio e si mette l'altra piena nella salsa; per lo più si scelgono i capi più belli per guarnire la pietanza e si adoperano gli altri, senza guscio, per la salsa. Ai crostacei più grandi, p. e. dai cosidetti datteri di mare, si toglie anche dopo averli sgusciati, il ciuffetto puntito che si trova nel mezzo.

Le olive.

Se si vuole levare l'osso dalle olive salate si taglia spiralmente giù la carne con un coltello affilato (come si pelano i pomi) e poi si ridona loro la forma primitiva; indi vengono scottate con acqua bollente per alcuni minuti. Si possono anche farcire con un ripieno di vitello in luogo dell'osso. Le olive salate distaccate dall'osso, quelle marinate nell'olio, nonchè quelle farcite con sardelle, s'adoperano per l'insalata italiana.

Dei funghi in generale.

Nella seguente tavola colorata sono disegnate quelle qualità di funghi mangiabili che usualmente si trovano da noi.

N. 1. *Prataiuolo maggiore* (dall'agosto al novembre si trovano sui prati e pascoli; eccellenti quelli sui pascoli di cavalli). Si hanno in tutto l'anno quelli coltivati nelle serre.

N. 2. Il *fungo del salice* (d'autunno raccolto alla radice degli alberi appassiti).

N. 3. Il *lattario dolce* ha un leggero odore di droghe; contiene un succo bianco o gialletto (d'autunno nei boschi di pini).

N. 4. Il *lattario sanguinolento* (dall'estate sino l'autunno nei boschi tra gli arbusti di ginepro ed erica e nelle praterie sabbiose).

N. 5. Il *prataiuolo comune* o *mousseron* (dalla primavera all'autunno nei pascoli).

N. 6. Il *gallinaccio,* chiamato così pell'aroma della sua carne (dal luglio al novembre nel fogliame dei boschi di pini).

N. 7. Il *porcinello* (in boschi di betulle).

N. 8. Il *porcino* (nella primavera negli erbosi boschi di betulle).

N. 9. Lo *spugnolo falso* (nella primavera in terreni sabbiosi delle piantagioni di pini).

N. 10 Lo *spugnolo* (dall'aprile al giugno nei boschi, giardini e prati dopo la pioggia).

N. 11. Il *boleto granulato* (in estate sino l'autunno su prati erbosi di betulle nel fogliame e nei boschi).

N. 12. Il *boleto bovino,* odora di frutta ed è mangiato spesso dai bovi, (dall'agosto nel novembre nei boschi dei pini).

N. 13. Il *boleto nero* (d'estate ed autunno nei boschi).

N. 14. La *ditola gialla* (d'estate nei boschi di pini).

N. 15. Lo *steccherino, dentino* (dalla metà d'agosto sino il novembre nei boschi).

N. 16. La *ditola rossa* (d'estate ed autunno nei boschi).

N. 17. Il *tartufo bianco* di maggio (d'estate sino in autunno nei boschi di quercie crescono sotto terra). Il tartufo italiano e francese è bruno internamente.

N. 18. Il *maggiolino bruno* o *mousseron* (in primavera nei boschi ombrosi, nei prati d'erba e sotto i cespugli).

N. 19. La *bubbola maggiore, madonnina, fungo parasole* (agosto e settembre nei campi e vignetti). La carne del cappello è gustosa e dura, quella del gambo è floscia.

Nel *mondare i funghi* bisogna per ragioni d'igiene procedere cautamente anche colle specie qualificate per mangerecce. Sono da ritenersi dannosi quei funghi d'aspetto vecchio, floscio o putrido, o che sono acquosi e molli, del pari quelli, la cui polpa apparisce sporca e di sgradevole odore ed i cui orli dopo tagliati cambiano il colore tra verde e bleu. S'eviterà pure d'adoperare quei funghi cresciuti in tempo di costante pioggia. I funghi si devono adoperare il più presto possibile. Essi vengono tagliati e separati da quelle

1. Prataiuolo maggiore. 2. Fungo del salice. 3. Lattario dolce. 4. Latt. sanguinolento. 9. Spugnolo falso. 10. Spugnolo. 11. Boleto granulato. 12. Boleto bovino. 13. Boleto nero. 18. Maggiolino bruno. 19. Bubbola

5. Prataiuolo comune mousseron. 6. Gallinaccio. 7. Porcinello. 8. Porcino. 14. Ditola gialla. 15 Steccherino (Dentino). 16. Ditola rossa. 17. Tartufo bianco di maggio. maggiore (Madonnina, Fungo parasole).

parti che fossero verminose o intaccate; ai più grandi si raschia la pelle come pure la barba che si trova sotto il cappello, e si pone ogni singolo, appena mondato in acqua fresca fino a lavoro compiuto, badando però di non lasciarveli molto tempo immersi, perchè assorbirebbero tropp'acqua.

I ritagli delle specie prelibate conosciute comunemente sotto la denominazione „champignons" vengono adoperati per brodi o salse che devono essere passate. Qualora si volessero mantenere bianchi i funghi per i ragnût od altro, bisogna metterli in un poco di brodo con del succo di limone, sale e burro, lasciandoveli soffriggere e poi, coperti, ritirarli a parte.

Le spugnole vengono lavate in acqua più volte cambiata per nettarle dalla terra e dalla sabbia, poi messe nell'acqua stemperata col latte.

Tartufi vengono messi in acqua fresca e poi puliti con una spazzola dalla terra che si trova nelle increspature della pelle. Talvolta si fanno bollire con vino, tornando indi a spazzolarli. Essendo che la pelle dei tartufi contiene un ottimo gusto, si può metterla a cuocere nelle salse destinate ad essere passate oltre lo staccio. Se servono per pietanze chiare e senza acido, vengono, dopo pelati, tagliati a fette sottilissime, soffritti con del burro e sale, indi aggiunti ancor caldi alla pietanza. Per salse scure si mettono tagliati per alcune ore nel vino (Madera) oppure si cuociono insieme a questo.

Cottura delle verdure (ortaggi).

Prima di lavare una verdura la si esamina bene per togliervi gl'insetti che vi fossero, nonchè le foglie guaste, e la si taglia convenevolmente onde cuocerla in acqua salata, che poi si getta via.[1]) Le verdure di lunga cottura (cavoli, asparagi ecc.) si salano più tardi; quelle verdure che debbono mantenersi d'un color verde, mettonsi al fuoco in abbondante quantità d'acqua bollente molto salata, coprendole soltanto da principio. Poi si passano per un cola verdure e vi si versa sopra dell'acqua fredda. Verdure di qualità ventose, come verze, oppure verdure amare, come le rape bianche, salata indivia ecc. vengono scottate coll'acqua bollente

[1]) Le verdure per guarnizione perchè sieno di bell'aspetto, si tagliano col coltello a disegno chiamato „Chartreuse".

prima di metterle a cuocere lasciandole coperte un po' di tempo; poi si colano e si mettono al fuoco con altra acqua bollente per farle cuocere coperte.

Preparazione dei pomidoro.

Per brodo all'italiana. Si mettono nella pentola, colla carne di manzo e radici, alcuni pomidoro interi, schiacciandoli oltre uno staccio al momento d'adoperare il brodo per cuocere le minestre.

Per salse e sughi passati Si mettono a cuocere i pomidoro spezzati con poca acqua, cipolla, uno spicchio d'aglio, un chiodo di garofano, pepe in grano, lasciandoli cuocere $^1/_2$ ora, poi si passano per lo staccio.

Per la carne stufata e verdure. S'adoperano dopo pelati e levati loro i semi, tagliati a piccoli pezzi.

In mancanza di pomidoro freschi si prende un poco di conserva cruda che si scioglie in acqua calda o brodo.

Cottura delle patate.

Le patate lavate vengono messe fino all'orlo in una pentola, che si riempie a metà con acqua fredda, perchè, cotte sotto l'azione del vapore (e a questo scopo s'adoperano degli appositi fondi bucherellati (Fig. 15), valgono meglio che lessate; vi si mette del sale e comino (Kümmel) e si chiude la pentola con un coperchio addattato. Si lasciano cuocere finchè comincino ad essere tenere (cioè un quarto d'ora per le patate nuove, più di mezz'ora per le patate vecchie) e che od una o l'altra crepoli. Si lascia infine consumare tutta l'acqua ponendo la pentola coperta a parte sul focolaio acciò ne svapori l'umidità. Per alcune pietanze vengono anche pelate crude, raschiandone però soltanto la pelle. Per arrostirle si mettono nel fornello del focolaio economico o in montura sotto la cenere calda.

Fig. 15.

1. Lattuga. 2. Nasturzio. 3. Piselli. 4. Melanzana. 5. Indivia invernale. 6. Cavolo verzotto. 14. Rapa. 15. Rapa. 16. Carota. 17. Barbabietola rossa. 18. Ravano. 19. Ravanello. 20. Zucca. di leone. 27. Cavolfiore. 28. Carciofo. 29. Asparago. 30. Peperone. 31. Acetosa. 32. Porro 39. Scalogno. 40. Aglio. 41. Piantaggine.

e verdure.

7. Indivia estiva. 8. Cavolo. 9. Ravizzone. 10. Spinaci. 11. Sassefrica. 12. Pomodoro. 13. Carote. 21. Cetriolo. 22. Patate. 23. Radice di sedano. 24. Rafano o Kren. 25. Fagiolini. 26. Dente 33. Cavolo rosso. 34. Cerfoglio. 35. Polmonaria. 36. Aneto. 37. Erisamo. 38. Cipolla. 42. Prezzemolo. 43. Scorzonera.

Per farne della pasta è meglio pelarle ancora calde e schiacciarle sulla tavola col mestolone lasciandole poi raffreddare. Più adatte a quest'uso sono le patate farinose.

Cottura di legumi secchi.

La sera prima vengono mondati i legumi e messi ad ammollire nell'acqua (se più vecchi d'un anno, ancor prima), ciò che è necessario per agevolarne la cottura. L'*acqua tenera* è la più adatta per cuocervi i legumi, per cui in mancanza d'acqua piovana si usa prima mettere l'acqua di fonte a bollire per poi colarla fredda, oppure vi si aggiunge una punta di coltello di bicarbonato di soda, onde diventino presto teneri.

I legumi devono cuocersi lentamente, coperti e con poca acqua; consumandosi questa troppo presto, se ne aggiunge dell'altra bollente. Si salano appena quando siano teneri; non devesi mescolarli, ma soltanto scuoterne la pentola. Non hanno a crepolare ma devonsi poter facilmente schiacciare. I piselli abbisognano 3 ore circa di cottura, le lenti 2, i fagiuoli $1^1/_2$. Se i legumi hanno d'essere conditi al burro, è meglio cuocerli nell'acqua con un po' di lardo o d'ammollirli con del brodo grasso bollente, invece che con acqua. Per minestre o purée si prendono piuttosto piselli scorzati e dimezzati, perchè diventano presto teneri e si passano meglio.

Cuocere ed arrostire le castagne.

Cotte. Dopo aver liberato le castagne (marroni) dalla loro bucia esterna, si mettono al fuoco in una casserola con tanta acqua, che sieno coperte, la quale poi viene gettata via appena cominci a bollire, altrimenti renderebbe amaro e scuro il frutto. Poi vi si sostituisce dell'altra in meno quantità, con aggiunta di un po' di sale e comino, e si cuociono a vapore, finchè si possa levar loro facilmente la pellicola; a ciò basterà $^1/_2$ ora. Per pietanze dolci e servite col tè si cuociono in acqua zuccherata con anice o un pezzetto di vaniglia e s'imbandiscono in una scodella chiusa con un coperchio. Per le pietanze di carne vengono soffritte con un po' di burro e zuppa, dopo aver loro levata la pellicola.

Arrostite. Si fa un'incisione traversale nella buccia della castagna su tutta la parte rotonda. Si mettono in apposita padella bucherellata a rostire da ambe le parti su fuoco vivo, finchè le bucce si aprono scricchiolando; in caso eccezionale anche sulla piastra molto riscaldata del focolaio.

Cuocere le uova.

Uova a sorbire. Le uova fresche e lavate si mettono al fuoco con acqua fredda, ove si lasciano bollire 2 a 3 minuti. Per prova se ne leva uno, e quando sia tanto caldo da poter appena tenerlo in mano e tosto si rasciughi, allora sono cotte a sufficienza e devonsi levare subito dall'acqua. Cuocendone diverse alla volta si mettono a bollire entro una borsa a rete (Fig. 3). Dipende dall'età dell'uovo e dalla differente grossezza del guscio che sia cotto prima o dopo. Un'altra maniera di cuocere le uova consiste di metterle nell'acqua bollente e lasciarvele entro 4 minuti, levando poi subito la pentola dal fuoco.

Uova sode col tuorlo ancora molle. Si fanno bollire le uova circa 4 a 5 minuti, poi s'immergono nell'acqua fresca onde freddarle più presto e poter sgusciarle mentre il tuorlo è ancora molle.

Uova sode devono bollire 7 minuti, dopo di che vengono messe coll'acqua a parte; in queste uova anche i tuorli devono essere sodi.

Uova affogate chiamansi quelle che si cuociono scocciate fino a che la chiara sia rappresa e si tolgono dal liquido mentre i tuorli sono ancora teneri. (Uova non fresche preparate in questo modo si disfanno.) Si lasciano scivolare cautamente dal guscio spezzato le uova in un tegame poco fondo, contenente brodo od acqua bollente salata, oppure, se in piccolo numero, uno per volta in un cucchiaione con entro un po' di brodo e tenuto nel brodo bollente: messi uno per uno sulla vivanda, si continua cogli altri nello stesso modo.

Uova fritte (occhi di bue). Si scalda del burro fresco o cotto in una padella o in una forma apposita per friggervi le uova e si scoccia in ogni cavità di quest'ultima un uovo, cospargendole con un po' di sale e pepe, non lasciandole friggere troppo tempo, perchè i tuorli devono rimanere teneri.

Uova arrostite possonsi preparare pure più o meno sode. Vengono messe a tale scopo nella cenere calda, coperte colla medesima ed inoltre ancora con un coperchio o vaso di terra.

Cottura della pasta.

Il brodo o l'acqua salata in cui si fa cuocere la pasta, deve essere ben bollente e in quantità sufficiente, onde questa possa galleggiarvi, e da ciò si conosce quando sia cotta. Gnocchi, gnocchetti, tagliatelle, maccheroni ecc. che si devono condire con burro, si passano pel colapasta e quando l'acqua sia colata del tutto si mettono nel burro oppure nella scodella ove vengono imbanditi. I cosidetti „knödel" (pallottole grandi) lasciansi bollire 10 a 15 minuti e più tempo ancora se son molto grandi; per vedere se sono cotti a sufficienza se ne apre uno mediante 2 forchette; maccheroni o tagliatelle dai 15 ai 20 minuti. Per cuocere uno „strudel" (strucolo) lo si fa scivolare dal tagliere nella casseruola.

Delle diverse qualità di grasso.

Il giusto consumo del grasso in quanto a qualità e quantità è molto importante per il gusto e la digestione. Il troppo sarebbe anche contrario all'economia domestica. Per i dolci l'unico grasso adatto è il burro fresco. Per le paste s'adopera generalmente *burro fresco* o *cotto*. Il burro fresco viene soltanto squagliato, qualunque altro grasso riscaldato tanto, che sia fumante prima di mettervi a cuocere qualche cosa. Per pietanze di carne si prende comunemente *strutto,* per la cucina fina anche spesso burro, che però molti non gradiscono, nè tutti gli stomachi sopportano. I pesci [1]) si condiscono col burro o con *olio d'oliva*. Nei paesi meridionali si usa prendere in sostituzione al burro anche l'olio d'oliva per le verdure e legumi.

Il *grasso di bue* che si toglie dal brodo o quello staccato crudo dalla carne e tagliato a dadi dopo d'averlo liquefatto si

---

[1]) I pesci d'acqua dolce si condiscono col burro, quelli di mare coll'olio d'oliva.

mette insieme ad un po' di latte bollente di una casseruòla, e si lascia su calore moderato svaporare il latte.

Viene poi passato oltre una pezzuola di tela od uno staccio molto fisso, mestolandolo mentre si raffredda. *Questa sorte di grasso di bue* s'adopera per le pietanze di brodo e per legumi. Il *grasso di midollo* tagliato crudo, s'adopera specialmente per le pietanze farcite, oppure liquefatto per le minestre, nonchè bollito nel brodo al pari del suaccennato grasso di bue. Col *grasso dell'arrosto* che dà particolarmente alle salse un ottimo gusto, bisogna andar cauti, perchè facilmente guasta le vivande causa il soverchio sale; eccellente però per tutte le pietanze di carne e il *grasso di cappone o d'oca* liquefatto o raccolto nella leccarda. Il grasso più importante è il *lardo* perchè adoperabile come condimento per carni legumi nonchè per alcune minestre; lo si sostituisce al burro per condire diverse vivande e lo si usa per la preparazione delle insalate ecc. Il *lardo fresco* s'adatta meglio per pietanze farcite, per condire piselli e lo sterz ecc.; l'*affumicato* o quello *asciugato all'aria* viene adoperato tutto l'anno e in tutti i modi, sopratutto per lardellare.

Burro di gamberi s'ottiene col friggere nel burro i gusci alquanto pestati di gamberi cotti (per 15 gamberi circa 15 deca) finchè il burro sia divenuto rosso; poi vi si aggiunge dell'acqua bollente, passando indi il tutto oltre uno staccio fino od una pezzuola di tela. Freddato che sia se ne toglie il grasso rappreso e lo si adopera secondo prescrizione. Se non fosse netto, bisogna liquefarlo e passarlo un'altra volta.

Burro d'erbe. Prezzemolo, cerfoglio ed estragone (estragon) cotti in acqua salata, passati poi per l'acqua fredda e spremuti, vengono triti finamente insieme a dello scalogno e conditi con sale, pepe e succo di limone; si tramena indi un pezzo di burro con queste erbe così preparate.

Burro d'acciughe (sardelle). I. Le acciughe mondate si pestano, si passano e si mescolano in eguale od anche doppia quantità di burro, che poi si mette in luogo freddo.

II. Per guarnire i beefsteak ed altro si mescolano insieme 15 deca di sardelle e 30 deca di burro con 1 cucchiaio da tavola d'olio ed un cucchiaio d'aceto di capperi.

Burro fatto all'aglio per salse, braciuole ecc. si prepara con aglio schiacciato passato oltre uno staccio e stemperato con del burro.

Erbe aromatiche e droghe.

Col mezzo di queste il gusto delle vivande viene modificato in varî modi, tuttavia se ne ha da fare un uso moderato. Del pari si possono escludere a piacere tutte od adoperare soltanto alcune delle droghe indicate nelle pietanze; l'indicazione serve soltanto ad accennare quelle che meglio vi si adattano. Quasi indispensabili sono la cipolla ed il prezzemolo. Lo scalogno ha un sapore più fino della cipolla, l'aglio di Spagna (Rocambole) è più amabile dell'aglio comune. Quest'ultimo viene da molti eliminato del tutto.

Erbe aromatiche per le salse sono: le cipollette, il prezzemolo, il cerfoglio, l'erba serpentaria, l'estragone, il crescione, l'aceto, il porrino e la pimpinella, o per lo meno le quattro prime. Qualora servono a condire salse calde, possono essere adoperate crude, se hanno da esser passate per lo staccio vanno prima lessate nell'acqua salata. Per mantenere loro il color naturale vengono messe nelle vivande appena verso la fine, così il *burro all'erbe.*

Per fin'erbe (fines herbes) s'intendono le già spesso indicate cipollette, funghi e prezzemolo, triti finamente, indi fritti nel burro.

La *foglia di noce moscata* od altra droga equivalente si adopera quale condimento, in polvere, assieme alla noce moscata grattugiata, però in minima dose; piuttosto se ne aggiunge all'occorrenza.

Se le *brocche di garofano* fossero indicate per qualche vivanda di carne, se ne introduce 1 o 2 in una piccola cipolla che si mette a soffriggere insieme alla carne.

Qualora s'adoperasse lo *zafferano* negli intingoli, nei brodi schietti o di riso ecc. vi si mette una presa di questo asciutto ed in polvere verso la fine di cottura. Lo zafferano in polvere si tramena con del grasso di pollame liquefatto (ove esso si scioglie meglio) e lo si rinchiude in un vaso ben tappato per ulterior uso.

La *scorza di limone* si grattugia o taglia sottilmente giù dal frutto; il bianco aderente come anche il seme cotti in qualche vivanda danno un sapore amaro.

Paprica. Si prepara dalle bacche rosse di peperoni. Si spezzano le bacche, se ne levano i semi e s'ammolliscono nell'acqua tiepida per togliere le fibre interne legnose. Dopo averle asciugate si pestano riducendole in polvere che si conserva in un vaso ben chiuso.

Per *droghe da pasticci* s'intende una mescolanza di un po' di timo, 2 foglie di lauro, 1 cucchiaio di prezzemolo, 2 cucchiai di cipollette e 5 spicchi d'aglio. Si trita il tutto minutamente; si pesta poi alquanto grossetto 8 grammi di pepe più fino, 16 granelli di pimento, un po' d'anici, noce moscata e zenzero, aggiungendovi un po' di scorza di limone; si pestano bene nel mortaio queste droghe assieme alle erbe tritate e si salvano in un vaso ben chiuso per servirsene all'occorrenza.

Condimento pel ragoût. La ricetta presa dalla cucina inglese si compone del seguente miscuglio di droghe ridotte a fina polvere: 10 grammi di pepe nero, 15 grammi di zenzero giallo (curcumae), 15 grammi di coriandro, 7 grammi di zenzero bianco, 5 grammi di fior di noce moscata, 10 grammi di paprica, 5 grammi di cardamomo, 2 grammi di meleghetta (pepe di Guinea o Caienna) e 3 deca di comino. Si salva ciò in vaso ben chiuso e all'occorrenza se ne prende a piacere.

Il *sale,* quale più importante condimento, devesi adoperare cautamente; prendendone più del bisogno guasta il miglior cibo; è consigliabile quindi per maggior sicurezza di prenderne col cucchiaio invece che colla mano. Quanto più a lungo va cotta una vivanda, specialmente se spesso vi si aggiunge del brodo salato, tanto meno la si deve salare; carne dolcigna o grassa come quella d'agnello o di maiale, ha d'uopo di più sale che quella di manzo o di selvaggina. Un'oca grassa ha bisogno p. e. di 2 cucchiai di sale, una magra di 1 cucchiaio. Nel bollire 1 chilo di carne di manzo con 2 litri d'acqua si mette 1 cucchiaio di sale; per arrostire la medesima quantità di carne si prende soltanto la metà. S'intende per cucchiaio da tavola pieno, un tale di misura rasa. Di paste si salano tutte quelle che non sono zuccherate o che lo sono poco. Del sale marino si prende sempre un po' meno che del sale minerale e lo si adopera in granelli. Il sale minerale o salgemma, ove è in uso, deve esser sciolto nell'acqua.

Dello zucchero.

Si deve conservare lo zucchero in luogo asciutto e lo si pesti quando si ha tempo e non quando lo si adopera; per paste e dolci lo si passi per uno staccio fino, per cui viene chiamato *zucchero in polvere.* [1])

Zucchero pesto. Si scuote lo zucchero prima oltre un vaglio; passato poi oltre un grosso staccio viene finalmente crivellato ancora oltre uno staccio di crine più fino. In tal modo si otterrà lo zucchero in due qualità. Si semplifica questa manipolazione mediante il tamburo a zucchero con diversi tramezzi. Per *tingere lo zucchero pesto* lo si mette sopra un piatto tingendolo con un pennello; mescolato uniformemente colla mano, lo si lascia poi asciugare sulla carta. Se si vuol averlo molto chiaro, si stempera il colore con acqua; se ha da essere molto scuro lo si ritinge dopo asciutto: giallo con zafferano, bruno coll'essenza di caffè, rosso colla cociniglia o succo di alkermes, verde con le spinace.

Zucchero profumato dev'essere sempre in riserva dove lo si adoperi spesso, e si può salvarlo dei mesi in vetro ben chiuso. Zucchero all'odore di *limone* ed *arancio* si ottiene col soffregare un pezzo di zucchero sulla scorza finchè sia divenuto giallo. Indi si taglia giù il giallo dello zucchero che si schiaccia leggermente qualora lo si adoperi subito, o si pesta nel mortaio se è asciutto. Lo zucchero ai *fiori d'arancio* si pesta insieme a questi, prima asciugati sopra una carta in luogo caldo. Per una chicchera da caffè piena di fiori si possono prendere 10 deca di zucchero. Lo zucchero con *profumo di rose* s'ottiene mediante 10 goccie di olio di rose su 5 deca di zucchero. Per lo *zucchero alla vaniglia* si taglia questa in piccoli pezzetti, che si pestano nel mortaio e si pestano finamente con un po' di zucchero, indi si stacciano; la parte rimanente nello staccio viene ripestata di nuovo con dello zucchero.

Zucchero caramellato s'ottiene lasciando sciogliere lo zucchero pestato in una padella d'ottone finchè diviene giallo e schiumoso,

---

[1]) Si può adoperare anche il così detto „farina di zucchero", che comprasi già preparato.

poi s'aggiunge un po' d'acqua e lo si lascia bollire. Caramellato più scuro lo si usa nelle salse brune.

La cottura dello zucchero per conserve di frutta, gelatine, dolci, per candire ecc. Si mettono su $^1/_2$ chilo di zucchero pesto raffinato, 3 decilitri d'acqua e lo si lascia a parte finchè sia fuso. Poi si sbatte una chiara d'uovo e la si unisce allo zucchero, rimestandolo finchè questo diventi caldo; durante la bollitura però non occorre più rimestarlo. Si cuoce lo zucchero nel recipiente da conserva o simile, dapprima a gran fuoco e quando alza il bollore si versano alcuni cucchiai d'acqua fredda là dove maggiormente bolle; levatolo poi dal fuoco lo si schiuma e lo si ripone a cuocere. Si ripete quest'operazione per 2 o 3 volte, e toltane la schiuma vi si aggiunge 1 cucchiaio d'aceto puro e forte o del succo di limone, per qual mezzo gli si leva il resto d'impurità che vi fosse ancora. La schiuma che s'attacca sulle pareti del recipiente viene tolta con una spugna bagnata nell'acqua calda, onde impedire che s'unisca nuovamente allo zucchero. Depurato in questo modo lo si chiama *zucchero chiarificato;* adoperandolo per le gelatine ecc. viene colato attraverso una salvietta distesa e bagnata prima in acqua calda. I diversi usi richiedono che lo zucchero venga sottoposto a varie gradazioni di cottura nel modo seguente; Quando, dopo averlo lasciato bollire un po' di tempo, s'intinge la schiumarola, e ritiratola poi si staccheranno delle gocce a brandelli, allora lo zucchero ha raggiunto il *primo grado* ossia *grado largo.* — Se continuando a bollire lo zucchero e ritirando la schiumarola immersa si forma un filo con una perla in fondo, che ricade nello zucchero mentre il filo si ritrae sulla schiumarola, questo è il *secondo grado* o *la perla.* — Dopo alcuni momenti s'immerge nuovamente la schiumarola nello zucchero e la si tocca col dito, e premendo questo leggermente col pollice per distaccarlo, un filo si stenderà tra le due dita, questo è il *terzo grado,* il *filo,* il cosidetto *filare,* dello zucchero, che in questo modo viene spesso adoperato.

Qualora però si volesse *avvolgere* qualche cosa in *fili di zucchero,* lo si deve lasciar cuocere ancora di più, cioè fino al sesto grado, mettendone sopra una forma unta coll'olio di mandorle, alcune gocce delle quali si tira un filo tutt'attorno lo stampo, aggiungendovi sempre dell'altro zucchero che non devesi lasciar raffreddare.

Seguitando a cuocere lo zucchero su fuoco sempre eguale e lavando più volte la parete interna del recipiente con una spugna, si fa di nuovo la prova immergendovi la schiumarola che si lascia scolare; soffiando poi nella parte interna di questa si formeranno delle bolline sulla parte esterna; questo è il *volo* ossia la *piccola bolla,* il *quarto grado.* — Dopo 2 o 3 minuti si leva di nuovo la schiumarola per soffiarvi dentro; ora si formeranno o distaccheranno delle bolle più grandi; questo è il *volo grande,* la *grande bolla* o il *quinto grado.*

Quando lo zucchero è a questo punto si toglie la schiumarola e si mette una bacchettina di legno in acqua molto fredda, da cui dopo un po' di tempo viene levata e lasciata sgocciolare senza asciugarla, indi immersa per un centimetro nello zucchero e subito poi di nuovo nell'acqua. Indi si prova se lo zucchero si lascia rompere coi denti senza attaccarvisi, e se nello staccarlo dalla bacchettina si spezza scricchiolando; questo è il *sesto grado,* chiamato il *rottame.* Va inteso che bisogna più volte farne la prova. Se lo zucchero cuoce più a lungo allora diventa scuro e dicesi *caramellato.*

Della preparazione delle frutta meridionali.

Le *mandorle* e le *nocciuole* vengono adoperate per lo più sbucciate, percui verrà indicato specialmente quando devonsi prendere non sbucciate. Qualora si adoperano colla buccia, vengono lavate nell'acqua fredda e asciugate con un pannolino. Per spogliarle dalla *buccia bruna* vengono messe 24 ore in acqua fredda; comunemente s'immergono nell'acqua calda fino a tanto che si lasciano sbucciare. Poi si lavano ed asciugano. Per *pestarle* [1]) si deve aggiungervi sempre qualch'altra cosa, acciò non divengano oleose, p. e. alcune goccie d'un ingrediente qualunque della pietanza, come: latte, chiara d'uovo, acqua, succo d'arancio o zucchero pesto. *Tritate* col coltello a mezzaluna, vengono passate oltre uno staccio o meglio ancora oltre un grosso vaglio. Il resto che non

[1]) Per pestarne una grande quantità s'adatta meglio un mortaio di pietra con un pestello in legno pero.

passa viene tritato e passato di nuovo. *Grattugiandole con un mulinello da mandorle* vengono sminuzzate non soltanto più presto ma anche più uniformi e molle, che se fossero tagliate o pestate nel mortaio. In piccole quantità si grattano in mancanza di un mulinello anche sulla grattugia della noce moscata. Mandorle *tagliate a filetti* vuol dire tagliare con un coltello affilato ogni mandorla sbucciata per lungo in diversi filetti; *a foglie,* tagliarle per traverso sottilmente. Sono *tostate,* quando si mettono le mandorle sbucciate intere o a filetti — per lo più con zucchero — in una padella d'ottone sul fuoco, rimestandole finchè sieno divenute gialle. Si *dimezzano* facilmente le mandorle, ammollite per più ore nell'acqua fredda e poi sbucciate, separandole a metà con un coltello. Per sbucciar le *nocciuole* si tostano in una padella o si scottano coll'acqua ben calda, oppure si lasciano 24 ore in acqua fredda. Le *noci* ancor fresche si pelano con un coltello; asciutte si mettono come le mandorle in acqua per poter mondarle dalla pellicola gialla. Per ottenere l'indicato peso di nocciuole o noci sbucciate, si deve prendere il triplo peso circa del frutto nel guscio. I *pignoli* vengono lavati e asciugati con un pannolino. Se per ornar delle composte si vuole che si aprano, bisogna metterli in acqua ben calda. Per mondare i *pistacchi* dalla pellicola bruna vengono messi in acqua calda, poi in fredda. L'*uva passa* e quella di *Corinto* viene lavata, asciugata con un pannolino e mondata. Il *zibibbo* si taglia per mezzo onde levargli il seme. I *spicchi di cedro candito,* si tagliano a fette sottili, poi in lungo, oppure si tritano col coltello a mezza luna; se hanno da servire per ornamento s'intagliano in forme eguali a guisa di foglie ecc. Gli *arancini* per lo più si tritano finamente.

L'uso degli aromi a vantaggio del sapore.

Per le creme ed altre pietanze dolci viene mescolato l'aroma per lo più nel fior di latte, cioè in 3 o 4 decilitri la quantità seguente: Di *vaniglia* si taglia giù dal baccello finamente un pezzetto largo un dito e lo si aggiunge al fior di latte bollente, che coperto si lascia raffreddare e poi si passa, o vi si mescola dello zucchero aromatizzato con vaniglia. Di *cannella* si cuoce nel

fior di latte un pezzetto alquanto lungo. Di *caffè* recentemente tostato si mettono 7 deca nel fior di latte bollente, che si passa dopo raffreddato, oppure si mescola del forte caffè nero al fior di latte. Di *cioccolata* grattugiata si stemperano 7 deca in una padella d'ottone con poca acqua, rimestandola bene sul fuoco, e poco per volta la si versa nel fior di latte. Di *tè* si mettono 5 grammi nel fior di latte, che poi si passa raffreddato che sia. Lo *zucchero caramellato* (pag. 65) si cuoce nel fior di latte. Lo zucchero impregnato dell'aroma di *limoni* od *aranci* si mescola al fior di latte. Dell'*ananasso* fresco si pesta un poco, si mette nel fior di latte, indi si passa; o si estrae l'aroma dalla buccia cuocendola nel latte, oppure vi si mescola a questo succo della conserva. Di *mandorle* o *nocciuole* sbucciate e pestate si mettono 7 deca nel fior di latte, che dopo freddo si passa oltre uno staccio. Così si fa colle *mandorle* abbrustolite nello zucchero. Di *maraschino*, *rum* o *arrack* si mescolano alcuni cucchiai nella crema già fatta. Si può anche prendere due o più aromi adatti, come: vaniglia e zucchero caramellato, o aranci e rum ecc.

Preparazione dello zabaione e delle creme.

I tuorli d'uova vengono frullati col liquido zuccherato (per lo zabaione col vino o succo di frutta, per le creme col fior di latte) poi versati nel recipiente a conserva o in una padella d'ottone e sbattuti sul fuoco con una sistola oppure frullati in una pentola stretta e alta,[1]) finchè comincino a montare. Indi si scosta il recipiente dal calore vivo, continuando a sbattere o frullare fintanto che il contenuto sia divenuto denso e schiumoso; lo si serve poi subito, e se vuolsi raffreddarlo, si pone il recipiente in acqua fredda, sbattendo o frullando di continuo il contenuto. Siccome la crema viene preparata col fior di latte, è consigliabile — onde evitare che si cagli — d'adoperare questo già bollito e passato,

[1]) Per evitare che lo zabaione o la crema si attacchino al fondo e prenda di abbrucciato si mette la pentola in una più grande con acqua bollente (bagno-maria) e si pone tutto al fuoco.

sopratutto quando se ne prende del migliore; se si cagliasse malgrado che venne esposto ad un calore vivo e scostato a tempo da questo, si dovrà mescolare alla crema dei tuorli crudi, frullati con un po' di liquido freddo, onde di nuovo legarla.

Per *risparmiare dei tuorli* si può prendere un po' di farina: in 2 a 4 decilitri 1 cucchiaino da caffè, che supplisce 2 tuorli; per solito si prende per due decilitri di liquido spiritoso 1 decilitro di tuorli d'uova: meno però per il fior di latte.

Zabaione. Per 3 1/2 decilitri di buon vino bianco si prendano 14 deca di zucchero, sciolto o cotto nel medesimo e freddato, e 7 a 8 tuorli.

Zabaione d' aranci. Per 2 decilitri di succo d'arancio si prenda 1 decilitro di succo di limone, 1 decilitro d'acqua bollita con 18 deca di zucchero, e 2 decilitri colmi di tuorli.

Zabaione di ponce. In 2 decilitri di tè olandese freddo si metta il succo di 1 limone o di 2 aranci, dello zucchero e rum secondo il gusto, e 8 tuorli.

Zabaione di rum o di liquore. Si prepari con del vino leggero un semplice zabaione e si mescoli un paio di cucchiai di rum o di un liquore qualsiasi a scelta. Oppure si prendano 3 1/2 decilitri metà liquore di maraschino e metà succo d'arancio, zucchero a piacere e 8 tuorli.

Zabaione di succhi. Per 3 decilitri di succo di fragola, lampone od altro, mescolato con un po' di succo di limone, si tramenano 15 deca di zucchero con 6 tuorli a farne una schiuma, vi si aggiunge poi il succo e si sbatte il tutto sul fuoco finchè monti. Le visciole vengono pestate prima di esser spremute.

Crema con vaniglia. 3 1/2 decilitri di panna bollita con vaniglia, freddata e passata, si frulla su fuoco vivo con 7 deca di zucchero e 6 tuorli, oppure con 1 cucchiaino pieno di farina e 4 tuorli.

Crema di caramello. 7 deca di zucchero cotto a caramella (vedi pag. 65) e freddato si frulli con 6 tuorli, 3 1/2 decilitri di fior di latte e zucchero a gusto per farne una crema.

Crema di caffè. Di fior di latte coll'aroma di caffè o del buon caffè nero mescolato con zucchero a sufficienza si frullano 3 1/2 decilitri con 7 tuorli, o 1 cucchiaino pieno di farina e 5 tuorli, finchè sia denso.

Crema di cioccolata. Si cuocia 10 deca di zucchero con poca acqua e vi si mescolino 40 deca di cioccolata rammolita nel forno,

e dopo stemperata bene aggiungasi $^1/_2$ litro di fior di latte freddo e 4 tuorli; indi va sbattuta sul fuoco fino a densità.

Oppure: Si frullino 7 deca di cioccolata cotta nel fior di latte e poi freddata con 7 deca di zucchero e 6 tuorli.

Per la crema scura cuociasi 19 deca di cioccolata con 4 decilitri d'acqua e la si frulli con zucchero a piacere e 5 tuorli.

Crema di cacao in polvere digrassato. Se ne mescolano poco per volta 4 a 6 deca in 3 decilitri di latte e si lascia bollire; dopo freddato s'aggiunge dello zucchero e 4 tuorli e si sbatte sul fuoco finchè monti.

Crema di tè. Per l'infusione di 1 cucchiaio di tè russo passato per il colatoio e 4 decilitri di fior di latte, si prendano 7 deca di zucchero, 6 tuorli, e quando sia densa vi si aggiunga un po' di rum e dello zucchero profumato d'arancio.

Crema d' arancio. Per $3^1/_2$ decilitri di fior di latte frullato con 7 deca di zucchero, si mette 1 cucchiaino di zucchero all'arancio.

Crema d'ananasso. Si prendono per 3 decilitri di crema di latte 6 tuorli, 6 deca di zucchero e un po' di succo d'ananasso in conserva.

Crema di liquore e rum. Alla crema fatta di $3^1/_2$ decilitri di fior di latte, 6 tuorli e 10 deca di zucchero, si mescolano 3 cucchai pieni di liquore o 2 cucchiai di rum o arrack.

Crema di mandorle o di nocciuole. 7 deca di mandorle o di nocciuole soltanto sbucciate o tostate nello zucchero, vengono pestate e poi messe in $3^1/_2$ decilitri di fior di latte bollente. Freddato si passa e si frulla con 5 tuorli e 7 deca di zucchero.

Per le *creme che servono di ripieno ai dolci* si prendono 2 decilitri di fior di latte, 5 tuorli, 1 cucchiaino da caffè di farina, 19 deca di zucchero aromatizzato, $1^1/_2$ deca di burro e s'aggiungono dopo frullato sul fuoco 5 deca di mandorle abbrustolite.

Crema russa. Si mescolano $^1/_4$ d'ora 6 tuorli e dello zucchero in polvere, aromatizzato con vaniglia, del peso di 3 uova; indi s'aggiunge la schiuma fredda di 2 decilitri di fior di latte ed infine un po' di rum o d'arrack.

Salse dolci per le paste.

Zabaione e crema, preparati con qualunque dei suaccennati aromi, possono servire quale salsa. Si fanno queste anche più

liquide con meno tuorli per bodini ed altro, nel qual caso vengono imbandite in una salsiera. Qualora si volesse servire una crema quale salsa fredda insieme ad una pasta, vi si aggiunge un poco di schiuma di fior di latte, ponendola poi sul ghiaccio.

Salsa nera di cioccolata. Si mettono a cuocere 14 deca di cioccolata e 14 deca di zucchero in 4 decilitri d'acqua, e stemperato bene il tutto lo si lascia condensare un poco, e freddato lo si versa sopra la pasta.

Salsa di caramello. Si fanno sciogliere 20 deca di zucchero tuffato nell'acqua e lo si cuoce finchè sia di colore bruno; poi lo si versa subito in un'altro recipiente, oppure lo si mette nell'acqua fin tanto che se ne possa candire la superficie della pasta riversata.

Salsa d'arancio. Si fa bollire il succo di 2 aranci e di 1 limone con 10 deca di zucchero sciolto nell'acqua assieme a dell'aroma d'arancio.

Salsa di ponce. Si fa uno zabaione leggiero d'aranci (vedi pag. 68) aggiungendovi del rum a piacere.

Salsa di vino. In un bicchiere di Madera od altro buon vino, si mescola un cucchiaino da caffè pieno di farina, 2 deca di burro, 10 deca di zucchero, 3 tuorli e una presa di sale e si tramena tutto bene sul fuoco; si seguita a mestolare un tratto di tempo mentre sia caldo ancora.

Salsa d'uva. Si cuociono per mezz'ora grani d'uva dolce con scorza di canella, scorza di limone ed arancio e brocche di garofano, s'ingiallisce nel burro caldo dello zucchero, poi delle briciole di pane bianco, e aggiungendovi il succo dell'uva cotta, si fa bollire il tutto e lo si passa.

Salsa di persico. Si fa bollire nel vino bianco inzuccherato della conserva di persico oppure della polpa fresca di persico passata per lo staccio.

Salsa di visciole. Si fa bollire del vino rosso con visciole, zucchero e un pezzetto di cannella, indi lo si passa.

Salsa d'albicocche Si fanno bollire 2 cucchiai pieni di conserva d'albicocche col succo di 2 aranci o del vino bianco e un po' di zucchero; si serve in salsiera colla pasta.

Salsa di conserve. Si fa bollire in un po' d'acqua della conserva d'albicocche, lamponi e uva di San Giovanni (ribes).

Succo di frutta. Si pone attorno al koch riversato sciroppo di frutta o si serve questo in salsiera. Il succo spremuto fresco

dalle fragole, ribes od altre frutta si mescola bene con zucchero d'eguale peso senza cuocerlo affinchè conservi colore e sapore.

Crema di frutta. 2 chiare d'uova vengono battute a densa neve e nel frattempo si fa bollire con dello zucchero il succo di frutta cotte a bagno-maria; poco per volta se ne versa tanto sulla schiuma che questa ne pigli colore e sapore, mantenendosi però densa; si contorna poi il koch colla medesima.

Oppure: Si sbatte la neve collo zucchero, poi con 2 decilitri di succo di ribes, infine si pone il tutto al fuoco a guisa di zabaione.

Crema di conserve. 2 cucchiai di conserva di lampone, persico od albicocche ed altrettanto zucchero si sbattono a schiuma, aggiungendovi la neve ferma di 2 chiare d'uovo o 2 decilitri di panna montata.

Panna montata alla vaniglia. Si sbattono a schiuma 2 decilitri di fior di latte con 5 deca di zucchero in polvere, si aggiunge poi dello zucchero di vaniglia e si serve in una salsiera assieme alla pasta. Prima d'imbandire la si pone sul ghiaccio.

Schiuma di chiare d'uova con liquore di vaniglia. Si cuociono 15 deca di zucchero tuffato prima nell'acqua fino a che fili (pag. 64) e lo si versa caldo poco per volta nella neve ferma di 3 chiare d'uova seguitando a sbatterla diligentemente colla sistola. Aggiuntovi del liquore di vaniglia, la si stende sopra un koch riversato, che poi viene posto per alcuni minuti nel forno.

Crema per ripieno di dolci.

Con *crema di vaniglia,* come la suddetta per le paste, si riempiono dei dolci vuoti internamente.

Per la *crema di fragole* si mescola il succo di queste spremuto crudo alla precedente crema con dello zucchero filato.

Per il *ripieno di fragole* si mettono 10 deca di succo spremuto di fragole con 16 deca di zucchero in polvere nel bacino a conserva, si pone questo in acqua calda, indi si sbatte il contenuto colla sistola a densa schiuma, seguitando a sbattere mentre si raffredda.

Per la *crema di noci o nocciuole* si sbattono 3 chiare d'uova a schiuma con 10 deca di zucchero in polvere in un bacino a

conserva posto nell'acqua calda, continuando a sbattere finchè sia fredda; vi si mescolano poi 5 deca di noci o nocciuole bagnate col fior di latte e finamente pestate.

Peparazione dei latticini per zuppe e paste.

Si fanno di latte, farina, gries, ecc. Per ben preparali si richiede molta attenzione; prima si frulla la farina con poco latte freddo acciocchè non si formino dei grumoli, la pastella deve essere ben stemperata, poi continuando a frullare s'aggiunge versando lentamente questa pastella al latte caldo, si lascia poi bollire sul fuoco moderato finchè s'addensi. Troppo calore potrebbe far attaccare il latte al recipiente e prendere gusto d'abbruciato.

Per fare zuppa di latte per i bambini si prendono per $^1/_2$ litro di latte 2 cucchiai di farina.

Per paste leggiere che si cuociono a vapore, si procede nello stesso modo, colla quantità di latte e farina ecc. indicata nella rispettiva ricetta che si sceglie e poi s'aggiungono le uova ed altri ingredienti.

Delle crostine (Schmankerl).

S'impasta dello zucchero pesto con un pezzo di burro grande come una noce e vi si mescolano 10 deca di farina e poco per volta tanto fior di latte freddo che l'impasto divenga d'un liquido denso; lo si stende poi sulla lamiera unta di burro che si mette al forno. Durante la cottura si unge la crosta con burro e si toglie la pasta tenera ove fosse troppo densa. Appena che una parte sia bruna, viene tagliata giù. Per fare dei cartocci con questa pasta la si ripiega ancora calda in quadrelli attorno un legnetto tagliato in punta.

Delle frittate, omelettes e frittelle.

Per le zuppe e per intonacare l'interno d'una forma si calcolano per 2 decilitri di latte 2 uova, 5 deca di farina e un poco di sale; si frulla bene il tutto, indi si friggono delle frittate molto sottili.

Per le frittelle e le omelette quale pasta, si prendono 3 a 5 uova per 3½ decilitri di fior di latte, 7 deca di farina, 3 deca di zucchero, una presa di sale e le chiare d'uova sbattute a neve; queste si friggono un po' più grosse. *Per friggere* le prime si versa la pasta nella padella ad orlo basso riscaldata e inumidita con 1 cucchiaio di burro cotto, rimovendola di continuo acciò la pasta si stenda egualmente sottile. Qualora s'avesse versato troppa pasta, se ne toglie via il di più. Poi si tiene la padella sopra fuoco moderato, finchè la frittata sia rosolata di sotto; indi la si solleva con apposita paletta, la si capovolge in modo che colla parte cruda cada nella padella, e vi si aggiunge ancora un po' di burro, ciocchè si farà pure ogni volta, prima di versarvi dell'altra pasta.

Crema fritta.

In 3½ decilitri di latte si mettono 5 deca di burro fresco o 2 deca di burro cotto e si lascia bollire, poi vi si aggiungono d'un tratto 17 deca di farina, si ritira la padella dal fuoco, si rimescola bene, la si ripone al fuoco rimestando sempre finchè sia divenuta una pasta molle e densa, distaccantesi dal cucchiaio e dalla padella; indi la si versa subito in un altro recipiente, tramenando o pestandola ancor calda, e freddata che sia s'aggiungono le uova uno per volta. Se il fior di latte è buono non fa bisogno il grasso. Si mettono nella pasta alcune goccie d'acquavite o rum acciò friggendo ne assorba meno grasso e sia più croccante. Egualmente si fa questa pasta con acqua o vino zuccherato invece che col latte. Per tramenare la sopradetta quantità si prendano 3 uova intere e 4 tuorli oppure 6 uova intere, mettendole prima in acqua tiepida.

Paste per friggere.

Pasta dello schmarn. Si frullano 15 deca di farina, 4 tuorli, un po' di sale, zucchero, aroma di limone con circa 4 decilitri di fior di latte per farne una pasta liquido-densa, aggiungendovi in fine la schiuma di 4 chiare.

Pasta di vino. 17 deca di farina fina si frulla liscia con altrettanto buon vino bianco, vi si immergono delle frutta e si

comincia subito a friggere. Riesce in questo modo più croccante, come se vi si mettesse la neve di chiare d'uova.

Coll'uova. Si frullano ben bene $3^1/_2$ decilitri di vino freddo con 15 deca di farina, 2 uova intere, 1 cucchiaio di burro cotto o dell'olio fino, 1 cucchiaio di zucchero, un po' di sale (e cannella se il vino è nero).

Pasta di birra. Si frullano 14 deca di farina con circa 2 decilitri di birra, 1 cucchiaio da tavola d'olio o di burro cotto liquefatto, sale e pepe, indi s'aggiunge la neve di 2 chiare e si comincia subito a friggere.

Paste per brodo e per minestre.

Pasta a bricioli. Si mettono 20 deca di farina in una terrina; si sbattono poi con una forchetta a due punte in una pentolina 2 uova, alcuni cucchiai d'acqua fredda e sale, si versa questo poco per volta nella farina, mestolando presto il tutto colla forchetta, finchè la pasta sia ridotta a bricioli.

Pasta grattugiata. Si pone la farina (15 deca) sulla tavola da tagliatelle e la si sala un poco. Indi si fa nel mezzo del mucchio una fossetta, in questa si mette 1 uovo e un po' d'acqua, e mescolando dapprima l'uno e l'altro con un coltello s'incorpora poi la farina finchè l'impasto sia divenuto sì denso da poter lavorarlo colle mani; continuando quest'operazione, vi si aggiunge tanta farina spargendola sulla tavola quanta la pasta ne assorbe. Questa si gratta poscia sulla grattugia e la si sparge sulla tavola onde s'asciughi prima di metterla a cuocere.

Pasta per tagliatelle viene fatta un po' più molle; perciò si prende per questa come per le lasagne da condirsi al burro e per i ravioli, dell'acqua coll'uovo. Le tagliatelle per le zuppe od i latticini si fanno coi tuorli. Se ne forma dei panettini che si coprono e si spianano uno per volta, spalmando la tavola ed il matterello con farina acciò la pasta non s'attacchi. Per il brodo si spiani sottilissime sfoglie; grosse quanto una costa di coltello per lasagne condite o fritte. Si distendono le sfoglie per un poco di tempo sopra una tovaglia, acciò tagliandole non s'attacchino.

Per le tagliatelle fine s'avvolge su se stessa una sfoglia prima tagliata per metà, e con un coltello molto affilato si taglia giù sottilmente quanto possibile onde farne dei fili lunghi e fini. Se si vuol condirla si taglia la pasta in striscie larghe quattro dita, che si pongono una sopra l'altra, tagliando poi delle lasagne della larghezza di 2 a 3 coste di coltello.

Pasta di strudel (strucolo). I. S'ammucchiano sulla tavola 17 deca di farina fina, si sbatte un uovo intero o soltanto una chiara e un po' di sale con acqua tiepida, però non bollita, in modo che mescolando si formi una pasta molle, che da principio s'attacca alla mano e alla tavola. Quando comincia a staccarsi, la si pone sopra una parte infarinata della tavola, si ripuliscono le mani, la s'infarina di frequente e si lavora per bene la pasta finchè si formino delle bollicelle; dopo di che la si bagna al disopra con acqua tiepida, coprendola poscia con una scodella riversata, cioè con una fredda se la pasta è molle e con una riscaldata se densa, lasciandola riposare per mezz'ora. Per *spianare* la pasta si stende sopra una tavola una tovaglia, che viene spalmata con farina, vi si pone la pasta leggermente spianata e la si distende in giro finchè divenga trasparente. Se una persona sola facesse questa manipolazione, si dovrebbe da principio porre sopra la pasta il matterello onde tenerla ferma. La pasta grossa rimanente all'orlo si taglia via. Qualora a stenderla si occupassero due persone, entrambe passino la parte esterna delle mani infarinate sotto la pasta leggermente spianata, per distenderla in questo modo fin tanto che nel mezzo sia abbastanza fina; la si ripone poi sulla tovaglia per assottigliare anche l'orlo finamente colle dita. Coperta col ripieno la pasta, si solleva cautamente un lato della tovaglia con ambe le mani onde farla avvolgere su se stessa; indi la si rivolta per lo più a chiocciola.

Per arrostire o cuocere a bagno-maria si pone lo strucolo rivoltolato in una casserola unta con burro fresco o cotto. Per farlo *bollire* lo si taglia dapprima per lo più in pezzi larghi 3 a 4 dita dopo fattovi delle impronte col manico di una mestola infarinato, per impedire la dispersione del ripieno; lo si può però anche bollire rivoltolato a chiocciola in una casserola o legato in un tavagliuolo in una pentola in molta acqua e poi tagliarlo.

II. *Pasta con grasso.* Nella pasta dello strucolo che va arrostito si mette un pezzetto di burro grande come una noce o più.

III. *Pasta con latte.* In 3 decilitri di latte tiepido si mettono 3 deca di burro e unendo a questo la farina salata se ne fa una pasta non troppo molle, che coperta con un tovagliuolo si lascia riposare per $^1/_2$ ora.

Oppure: Vi s'aggiunge anche un tuorlo.

Pasta frolla per pietanze fritte.

I. 15 deca di farina, un po' di sale e 3 deca di burro si mettono sulla tavola, si taglia a fette il burro e lo si mescola colla farina schiacciandolo col matterello e sminuzzandolo colle mani; lo s'impasta poi lestamente con 2 tuorli, un po' di fior di latte e vino, indi lo si spiana sottilmente.

II. S'aggiungono a 15 deca di farina $3^1/_2$ deca di burro, 3 tuorli, sale, del fior di latte acidulo e, se vuolsi averla croccante, anche 1 cucchiaio di vino. Quando tutto è ridotto a pasta, questa viene spianata, ripiegata e coperta. Mezz'ora dopo lasciata riposare in luogo fresco, la si spiana e ripiega un'altra volta e dopo messa a riposare di nuovo la si adopera ulteriormente.

Oppure: Si frullano 2 decilitri di fior di latte acidulo, 2 cucchiai di vino, 6 tuorli e un po' di sale, si mescola tutto con un coltello alla farina sulla tavola, lavorando poi la pasta fina e molle finchè si formino delle bolle; indi lasciata riposare $^1/_4$ d'ora, la si spiana nello spessore d'una costa di coltello per farne dei rosoni, ravioli ecc.

III. Si riducono a pasta molle e fina 10 deca di farina, 5 tuorli, sale ed acqua od anche succo di limone, la si lascia riposare $^1/_2$ ora, spianandola poi per farne dei crostolini ed altro.

Paste da pasticci e pizze.

Le paste frolle e sminuzzate devono farsi presto e possibilmente in luogo fresco, acciò il burro non si rammollisca. Questo viene posto sulla farina tagliato e mescolato, spianato col matterello e sminuzzato tra le mani. Indi s'aggiungono gli altri ingredienti a mezzo d'un coltello per impastarveli leggermente.

Tali paste, arrostite senza ripieno, vengono punzecchiate con una forchetta, affinchè non vi si formino delle bolle.

Pasta frolla. I. Si sminuzzano come sopra 17 a 20 deca di burro con 28 deca di farina e con 2 o 3 tuorli, sale, un po' di fior di latte o acqua fredda e si forma una pasta leggera, la quale involta in un pannolino viene messa a riposare 1 ora in luogo freddo — nell'estate in cantina o sul ghiaccio — e adoperata infine per intonacare le forme. Per le pizze dolci s'aggiunge un po' di zucchero od un cucchiaio di rum.

II. Di 21 deca di burro sminuzzato con 28 deca di farina, 2 tuorli, sale, 1 cucchiaio di vino o succo di limone e fior di latte acidulo si fa una pasta, che si spiana e ripiega diverse volte, lasciandola poi riposare 1 ora.

Pasta sminuzzata. I. Si sminuzzano come sopra 14 deca di burro con 21 deca di farina, vi si mescolano 7 deca di zucchero con scorza di limone ed un po' di sale, e si fa con 1 o 2 tuorli lestamente una pasta che si maneggia poco e si spiana ed adopera subito, o si lascia riposare coperta $^1/_2$ ora in luogo fresco.

Lo stesso si fa di 14 deca di burro, 28 deca di farina, 14 deca di zucchero e 4 tuorli, oppure di 14 deca di burro, 14 deca di farina, 1 tuorlo e 2 cucchiai d'acqua.

II. Si fa una pasta come sopra con 14 deca di burro, 14 deca di farina, 7 deca di zucchero, 7 deca di *mandorle,* un aroma a piacere, un pizzico di sale e 2 tuorli.

III. 14 deca di burro, 14 deca di zucchero e 28 deca di farina sminuzzati insieme vengono impastati lestamente *col succo e la scorza di 1 limone* e 4 tuorli.

IV. *Con tuorli d'uova sode.* Si schiacciano col matterello 2 tuorli sodi, vi si mescolano 7 deca di zucchero e 14 deca di farina e si sminuzzano insieme a questi ingredienti 14 deca di burro, aggiungendovi poi una presa di sale, 1 tuorlo fresco, 1 cucchiaio di *succo di limone* ed 1 cuccchiaio di *fior di latte acidulo.*

Egualmente si procede con 14 deca di burro, 28 deca di farina, 10 deca di zucchero, 3 deca di mandorle dolci ed alcune amare, 3 tuorli d'uova sodi e 2 crudi con un po' d'*acqua fredda.*

Oppure: Si prende *1 cucchiaio di rum* per 21 deca di farina, 14 deca di burro, 5 deca di zucchero, scorze di limone, 2 tuorli sodi e 2 crudi, e si spiana subito la pasta.

V. Per 21 deca di farina si prendono 14 deca di burro, 14 deca di zucchero con vaniglia, 7 deca di mandorle e 4 tuorli sodi.

VI. *Per la pasta sminuzzata senza uova e senza latte* si prendono 21 deca di farina, 14 deca di burro, 10 deca di zucchero, 7 deca di mandorle, il succo di 1 limone e la scorza.

Oppure: 14 deca di farina, 14 deca di burro, 7 deca di zucchero e 7 deca di mandorle.

Pasta sfogliata.

I. *Con acqua fredda.* Per la riuscita della *pasta sfogliata* fa d'uopo prendere della farina fina ed asciutta, del burro dolce e grasso, e che la pasta venga lavorata in luogo fresco (cantina) o messa a riposare sul ghiaccio. [1]) Si manipola dapprima con ambe le mani per alcun tempo il burro ($^1/_2$ chilo) sulla tavola formandone un quadrato dello spessore d'un pollice, e lo si pone (nell'estate alcune ore prima) in acqua freddissima, oppure tra carta ed un coperchio, o tra 2 piatti sul ghiaccio. S'ammucchia poi sulla tavola $^1/_2$ chilo di farina, e nel mezzo d'una fossetta si mettono $3^1/_2$ deca di burro, 1 uovo, 1 tuorlo, $^1/_4$ di litro d'acqua fredda, il succo di $^1/_2$ limone, $^1/_2$ cucchiaino scarso di sale, incorporando il tutto col coltello alla farina, maneggiando poi l'impasto ben bene per $^1/_4$ d'ora, operazione questa alquanto faticosa. Se il burro è molto sodo, bisogna fare più soda anche la pasta di quello che la si farebbe se questo fosse molle. Divenuta la pasta abbastanza morbida e scoppiettante sotto la mano, le si da la forma di un panetto, e coperta con un pannolino la si lascia riposare per $^1/_4$ d'ora. Viene poi spianata in quadrato e postovi sopra il burro asciugato con una pezzuola, si piega la pasta (Fig. 16) a guisa di busta da lettera, battendola col matterello un po' in largo acciocchè non vi resti dentro dell'aria e il burro venga ripartito egualmente. Indi si spiana la pasta cautamente dinanzi a se sempre in direzione eguale sino alla grandezza di $1^1/_2$ foglio di carta,

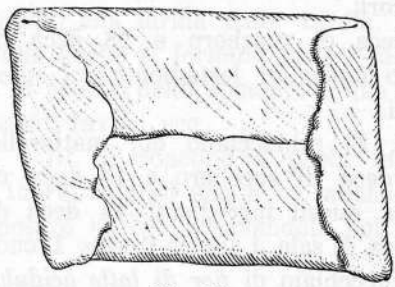


Fig. 16.

[1]) Perciò la pasta sfogliata non riesce alle persone che hanno le mani molto calde.

(Fig. 17) badando di spolverizzare poco la tavola e il matterello, levando la farina con una fina scopetta dalla superficie della pasta, la quale, ripiegata da ambi i lati, cioè il lato destro in sopra ed il sinistro in sotto, in modo che si trovi piegata in triplo, la si mette a riposare in luogo fresco. Dopo $^1/_4$ d'ora la si ripone sulla tavola polverizzata di farina con le parti strette e aperte verso la destra e sinistra, (Fig. 18) e la si spiana dinanzi a se più sottilmente che sia possibile, senza romperla, perchè il burro non deve escirne. Lo spianare però deve esser eseguito con precauzione ma lestamente, più battendo la pasta col matterello che spianandovela, affinchè questa non s'asciughi. Poi viene ripiegata di nuovo in triplo, per metterla in riposo, ciò che devesi ripetere ancora 4 volte. In fine la si lascia ripiegata riposare più a lungo, e se tuttavia fosse divenuta un po' molle, la si pone sul ghiaccio oppure in cantina durante la notte. In questo caso la si lascia riposare la mattina, dopo averla spianata ancora una volta, prima di finirla per il forno. In tal modo si può per risparmio di tempo cominciare a fare la sfogliata di sera e finirla l'indomani mattina. Secondo l'occorrenza si distende ora la pasta alta un dito o più sottile ancora. Qualora venisse arrostita sulla lamiera si copre questa con diversi fogli di carta oppure la si immerge in acqua fredda, senza ungerla col grasso. La superficie della pasta devesi ungere coll'uovo sbattuto con un po' di sale e per le pietanze dolci con un po' di zucchero. Per ungerla si adopera un pennello o una penna di pollo, cautamente però, acciò l'uovo non scorra oltre gli orli della pasta, poichè questo le impedirebbe di crescere uniforme durante la cottura. La sfogliata richiede da principio un forte calore, altrimenti non cresce; la crosta bruna sotto piccoli pezzi si può togliere via; la pasta è cotta quando cessa di schiumare.

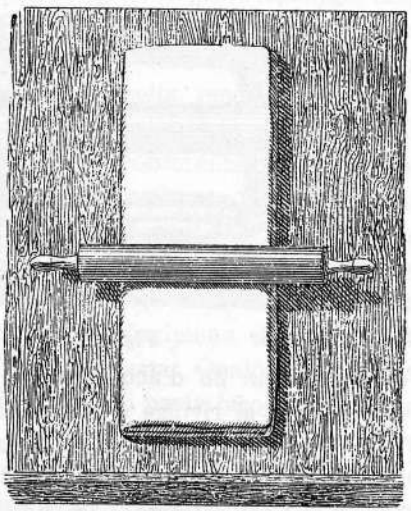


Fig. 17.

II. *Pasta sfogliata con fior di latte acidulo.* Di $^1/_2$ chilo di farina si toglie la quarta parte e s'impasta questa con $^1/_2$ chilo di burro. Col resto della farina e l'aggiunta di 3 tuorli, 2 decilitri scarsi di fior di latte un po' acidulo, 4 cucchiai di vino e un poco di sale si fa una pasta e dopo messe a riposare le due parti vi s'involge il burro come fu detto precedentemente, spianandola nello stesso modo.

Ad uso inglese. Nella terza parte di 50 deca di farina si tagliano e s'incorporano 50 deca di burro, lo si avvolge spianandolo a sfoglie sottili e lo si pone in luogo fresco; intanto s'impasta il resto della farina con 2 tuorli, un uovo, 2 cucchiai di rum, 2 cucchiai di vino, 2 cucchiai di succo di limone, un po' d'acqua e sale. Poi si spiana la pasta, vi si sparge il burro, la si rivolge e maneggia come la sfogliata N. I.

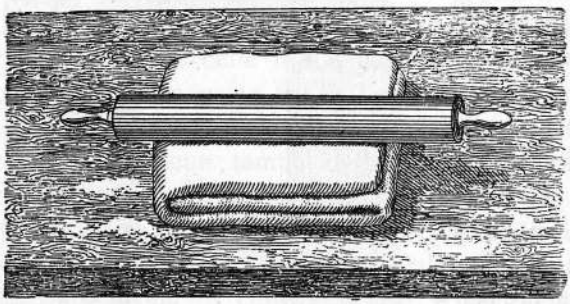


Fig. 18.

III. *Buona pasta sfogliata al fior di latte, fatta lestamente alla francese.* Di 50 deca di farina s'impasta la metà con 50 deca di burro; dell'altra metà si fa una pasta soffice con 3 tuorli, 3 cucchiai di vino o 2 di rum, sufficiente sale e buonissimo fior di latte crudo e freddo; quando è ben lavorata e morbida la si spiana per avvolgervi il burro. Poi viene spianata e ripiegata alternativamente cinque volte senza lasciarla riposare, indi adoperata ed arrostita subito.

Intonacare e foderare gli stampi per crostate e pasticci.

Guarnire con frutta. Se si vuol guarnire uno stampo liscio con frutta in conserva, cedro candito, mandorle ecc. si mette in fondo dello stampo unto un foglio di carta tagliato della medesima forma ed egualmente unto con burro, e si dispone con grazia sopra di questo i frutti a mo' di stella ecc; indi si riversa il koch con

precauzione a cucchiaiate, e dopo che sia cotto e riversato si leva con precauzione la carta.

Rivestire all' interno uno stampo con pasta da frittata. Si frigge questa da una parte sola, poi freddata la si pone un poco ripiegata con la parte non rosolata nella forma ben unta con grasso, e si prende per coprir questa un' altra eguale colla parte non rosolata verso in su.

Con pasta frolla a guisa di grata. (N.ro I, pag. 77). Si unge con poco burro uno stampo liscio, si taglia la pasta spianata dello spessore d' una costa di coltello a liste larghe un dito; s' adagiano queste dapprima in un verso e poi traversalmente in distanze eguali, distribuendole in su della parete nella medesima distanza.

Intonacare colla pasta. Si taglia una striscia di pasta frolla sminuzzata o sfogliata dell' altezza e circonferenza dello stampo, la si rotola su sè stessa, poi la si svolge nello stampo premendola uniformemente alla parete, attaccando poi con dell' uovo le estremità una sopra l' altra. In fondo si mette una sfoglia tagliata esattamente della grandezza del medesimo e la si preme tutto attorno sulla pasta della parete. Messovi il ripieno si copre questo comunemente con una simile sfoglia di pasta. Qualora si volesse ornare prima l' intonaco con dei pezzetti di pasta bisognerà mettere questi a mezzo di un lardatoio o simile nello stampo unto, premendoveli e ungendoveli dalla parte interna con chiara d' uovo, badando di non smuoverli mentre vi si mette la pasta. Per intagliare delle figure si fa una pasta fina con un po' di farina, burro e 1 tuorlo.

Intonacare i piccoli stampi. Piccole forme incavate rotonde od ovali, od anche scodelline, si rivestono all' interno con un pezzo di pasta, i cui lembi si tagliano via all' altezza dell' orlo.

Cottura degli intonachi di pasta vuoti. L' intonacare di grandi o piccole forme si fa nel modo suddescritto con pasta frolla, sminuzzata o sfogliata, si fodera poi l' interno con della carta da scrivere netta, si riempie il vuoto con fagiuolini e s' arrostisce la pasta a calore moderato. Si leva poi l' empitura rimettendo la pasta nel forno acciò pigli colore internamente. La crosta riversata si può ungere esternamente con uovo, che si lascia asciugare nel forno.

Le forme piccole fatte a coppa con entro l' empitura si chiudono per lo più con coperchi di pasta, sui quali si imprime nel

mezzo un bottone di pasta, che poi unti coll' uovo, si mettono a cuocere al forno. Dopo riversate tali coppe e collocatovi il ripieno, vi si ripone il coperchio.

Crostate di pasta frolla o sminuzzata. Le sfoglie di pasta ad orlo rilevato per le pizze si fanno della grandezza di una tortiera o in forma di una tortiera o in forma di un grande krapfen e si mettono questi tondelli sulla lamiera coperta di più strati di carta. Per le grandi pizze si rilevano gli orli 2 a 3 centimetri alti, e metà meno per le piccole. Si contorna l' orlo due volte con una lista di carta grossa della stessa altezza, le di cui estremità vengono congiunte con pastella di farina. Internamente si mette carta e fagiuolini come indicato più sopra. Dopo cotte e raffreddate se ne cava l' empitura, riponendole nel forno finchè abbiano preso colore internamente.

Crostata di pasta sfogliata per pizze e pasticci. Si stende la pasta dello spessore di tre coste di coltello e la si taglia a sfoglia rotonda come il fondo d' una tortiera, della grandezza che vuolsi dare alla pizza; da questa sfoglia si taglia giù un cerchio largo un pollice e la si spiana di nuovo alla primiera ampiezza. Indi la si mette sopra più fogli di carta sulla lamiera, e dopo pennellata coll' uovo, vi si colloca con precauzione il cerchio, premendolo leggermente e ungendo la superficie pure coll' uovo. Poi si scalfisca colla punta del coltello lateralmente l' orlo in distanza regolare di 2 dita, onde fare che la pasta cresca, mettendola indi a cuocere a forte calore.

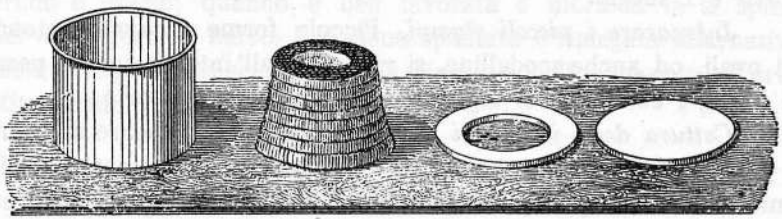


Fig. 19.

I piccoli pasticcini si preparano nel modo suddescritto, si fanno con un taglia pasta tanti rotondini, di cui metà vengono intagliati a cerchio e posti sopra i primi unti coll' uovo (Fig. 19).

Pasticci „vol-au-vent." Per questi si spiana la pasta dello spessore di un dito mignolo, la si taglia in rotondo e la si mette

sopra più fogli di carta sulla lamiera. Secondo la grandezza delle sfoglie si fa in distanza di 1 a 2 pollici dall'orlo un'incisione circolare profonda mezzo dito, da cui risulterà dopo arrostito il coperchio. Si disegna nel mezzo, col rovescio della punta d'un coltello un ornamento (a guisa di stella od altro), si scalfiscono anche sulla superficie dell'orlo dei piccoli disegni, poi si fanno lateralmente degli intagli a intervalli eguali, si unge leggermente la superficie con uovo e si mette a cuocere la pasta al forno a calore moderato, circa $^3/_4$ d'ora. Appena che la superficie abbia preso colore, devesi coprirla con carta senza cavar fuori la lamiera. Se pasta e calore sono regolati a dovere il pasticcio cresce molto. Dopo averlo levato dal forno si stacca il rotondo incisovi, per poi servirsene quale coperchio; si toglie poscia dall'interno con un cucchiaio la pasta grassa e molle e si rimette il pasticcio vuotato ad asciugarsi nel forno; vi si colloca infine il ripieno coprendolo col coperchio.

I piccoli pasticcini „vol-au-vent." Dalla pasta spianata grossa mezzo dito si tagliano delle sfoglie e con un più piccolo tagliapaste s'incidono queste a metà grossezza; unta poi la superficie con uovo si mettono a cuocere per 10 minuti a calore piuttosto intenso, indi, tolta loro la pasta dall'interno si riempiono.

Corone di pasta sfogliata per pasticci. Si tagliano collo stampo da krapfen dei rotondini d'eguale grandezza, si pennellano coll'uovo, si pongono a metà uno sopra l'altro in giro ad una lamiera coperta di più fogli di carta o sopra il fondo d'una pasta sfogliata unto coll'uovo, e si mettono a cuocere, per riempirli poi di ragoût bruno, di selvaggina ecc.

Pasticci vuoti cotti al forno. Sopra una sfoglia spianata piuttosto sottilmente di pasta frolla o sfogliata si pone della carta spiegazzata in forma di mezza palla, e dopo untone l'orlo in giro coll'uovo, la si ricopre con una sfoglia un po' più grande, disponendo l'orlo senza pieghe e ungendo tutta la superficie coll'uovo; si mette poi sull'orlo un cerchio di pasta, che si ha preso via dalla piccola sfoglia, e si pennella anche questo coll'uovo. In mezzo si fa un ornamento con pasta intagliata o con liste della medesima e si scalfisce l'orlo acciò possa crescere. Dopo cotto s'apre il coperchio, si leva la carta, si mette la carne, riponendovi di sopra il coperchio.

Paste al lievito.

Pasta al lievito sbattuta. Di somma importanza è che si prenda della farina fina ed asciutta, del burro fresco, dolce e grasso, o del buon burro cotto. Per 25 a 50 deca di farina si calcolano 2 deca di buon lievito di birra o una conforme quantità di sostanza fermentativa prodotta dal vino.[1]) Troppo lievito rende la pasta bucherata, perciò se ne mette meno in alcune paste che si vuole molto fine, ma dovranno queste fermentare più a lungo. La finezza della pasta dipende dalla quantità di uova e di grasso, giacchè vi si può prendere da 1 uovo fino a 5 tuorli, da 3 a 10 deca di burro o grasso. Non si può indicare con precisione la quantità del latte, perchè questa varia a seconda che la farina sia più o meno asciutta.

Tutto ciò che s'adopera per fare la pasta ha d'essere tiepido percui si mette la farina vicino al fuoco. Si scioglie il lievito nel latte tiepido, se ne fa una pastella con parte di farina e la si mette a parte sul focolaio finchè si alza. Frattanto si staccia il resto della farina in una terrina fonda riscaldata, la si sala un poco, si frullano i tuorli e si liquefa il grasso; aggiuntovi il lievito ed il latte occorrente si mescola il tutto alla farina, e tramenando con un grande mestolo, si fa una pasta alquanto molle, giacchè dopo non si deve aggiungere più cosa liquida, ma piuttosto della farina, se fosse troppo tenera. Si comincia a battere bene l'impasto, vale a dire si preme col rovescio del mestolo una piccola parte sulla parete della terrina tenuta sul grembo o dinanzi a se sul tavolo, e con ogni percossa si piglia un po' dell'impasto premendolo nella terrina verso di sè, finchè si abbia tutta la pasta da una parte, dopo di che si volta la terrina e si procede di nuovo in egual modo, sinchè si formano delle vesciche d'aria nella pasta e questa si distacchi dal mestolo quando lo si leva. Indi, coperta di un pannolino infarinato, la pasta viene messa a levare in luogo caldo, oppure posta nello stampo o adoperata subito. La fermentazione deve far crescere la pasta al doppio del suo volume, in modo che p. e. un recipiente empito a metà ne divenga colmo.

[1]) Si fa la prova della bontà del lievito mescolandolo con latte tiepido e un po' di farina e mettendolo in luogo caldo. Se presto si formano delle bolle è segno che è buono e forte.

Volendo intagliare la pasta al lievito, vale meglio di livellarla leggermente colla mano infarinata, giacchè spianandola col matterello la si premerebbe troppo e resterebbe attaccata facilmente. Per le pietanze fritte nel grasso vi si mette un po' di rum o dell'acquavite onde riescano meno grasse.

Cotta che sia e levata dal forno od anche riversata dallo stampo, la pasta si copre con un lino mentre sta raffreddandosi.

Pasta al lievito tramenata. Si tramenano a schiuma 14 deca di burro fresco o 10 deca di burro cotto con 4 tuorli e 4 deca di zucchero, si aggiungano poi contemporaneamente alla pastella 2 deca di lievito formentato, 35 deca di farina e 1 decilitro di fior di latte, si sbatte il tutto $^1/_4$ d'ora, vi si mesce la neve di 2 chiare e la si lascia crescere.

Pasta frolla al lievito. Si sminuzzano sulla tavola da pasta 15 o 20 deca di burro con 30 deca di farina asciutta (non intiepidita) come per le pizze (pag. 76), vi si mescolano con un coltello assieme a un po' di sale 2 a 4 tuorli, 2 deca di lievito sciolto e fermentato in 5 cucchiai di fior di latte, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di fior di latte un poco acidulo o buona panna. Indi si lavora la pasta più col matterello che colle mani, spianandola e ripiegandola come la pasta sfogliata, lasciandola riposare appena in fine, a qual uopo la si copre con una casserola tiepida. Viene poi spianata prima d'adoperarla, lasciata crescere sulla lamiera in luogo caldo, e cotta a calore piuttosto forte.

Pasta sfogliata al lievito. Di 28 deca di farina e 2 deca di lievito sciolto nella panna zuccherata, si fa con 4 tuorli, 3 deca di burro, sale, fior di noce moscata, scorza di limone e l'occorrente fior di latte, una pasta morbida, che viene lavorata come la pasta dello strudel (strucolo), finchè faccia bolle e poi la si lascia crescere alquanto. Indi la si stende per involgervi 25 deca di burro freddo impastato con un po' di farina, la si spiana e ripiega tre volte come la pasta sfogliata, senza però lasciarla riposare; spianata di nuovo viene adoperata e messa a crescere per più tempo in luogo moderatamente caldo, poichè, più d'ogni altra pasta al lievito, stenta ad alzarsi.

Pasta sfogliata al lievito per guarnire la carne. Si fa una pasta di strucolo prendendo 20 deca di farina, 2 deca di lievito, del latte tiepido, un po' di sale ed un uovo grande; lasciatala poi riposare $^1/_2$ ora sotto una coperta calda, viene spianata sottilmente

e allargata in giro colle mani, pennellata uniformemente con burro caldo e, avvolta su se stessa, posta sulla lamiera unta con burro; cresciuta che sia, viene cotta senza ungerla, tagliata a pezzi si guarnisce la selvaggina o l'arrosto d'ombolo.

Pasta al lievito preparata a freddo. Si sciolgono la sera 10 deca di burro in 2 decilitri di latte tiepido cotto, s'aggiunge 1 deca di lievito sciolto, 2 cucchiai di zucchero (1 cucchiaio di rum) e 4 tuorli, si frulla il tutto bene e, mescolandovi circa 50 deca di farina un po' salata, si fa una pasta molle che scorra densa dal mestolo. Questa si sbatte bene (mettendovi pel gugelhupf subito l'uva passa) e si pone, coprendo la terrina, in dispensa fresca. L'indomani viene versata nello stampo unto, lasciata fermentare in cucina calda e messa poi a cuocere a calore alquanto forte per oltre un'ora.

Pasta fatta con bicarbonato di soda e cremor tartaro in luogo di lievito. Si mescolano 5 grammi di bicarbonato di soda e 10 grammi di cremor tartaro [1]) per ogni 24 deca di fior di farina, si passa questa per lo staccio, e s'impasta in ultimo assai leggermente l'occorrente quantità cogli altri ingredienti d'una solita pasta al lievito, affatto freddi e già prima frullati o tramenati; non si deve però aggiungervi del sale. La si termina sollecitamente senza tramenarla più tempo di quello che richiede l'esatto impasto della farina e la si mette *tosto* su lamiera o forma nel forno caldo, giacchè la pasta si alza nel calore.

Ripieno per sfogliate e paste al lievito.

Ripieno di mandorle. I. Si tramenano 3 tuorli e 10 deca di zucchero (con aroma di limone o vaniglia) s'aggiungono 10 deca di mandorle pestate e la neve delle chiare.

Oppure: Si prendono 6 tuorli e 14 deca di mandorle.

II. 6 tuorli e 14 deca di zucchero si mescolano bene aggiungendovi 9 deca di mandorle, 5 deca di briciole di pane bagnate nel vino e la neve di 2 chiare d'uovo.

---

[1]) Ambe le sostanze trovansi bene purificate in farmacia e possono conservarsi in vetri ben chiusi in luogo asciutto, onde averle pronte per la sollecita preparazione di pizze, gugelhupf ed altro.

Oppure: 3 uova, 3 tuorli, 28 deca di zucchero, altrettante mandorle pestate e 3 deca di briciole inaffiate col vino.

III. Si sbattono 4 uova, 4 tuorli e 14 deca di zucchero; ridotti a schiuma, vi si aggiunge della scorza di limone, 4 deca di cedrini, 4 deca di pistacchi e 14 deca di mandorle trite finamente.

IV. Si tramenano 3 uova con 10 deca di zucchero e 10 deca di mandorle pestate e vi s'aggiungono 7 deca d'uva passa, 7 deca d'uva di Corinto, cannella e brocche di garofano in polvere.

V. 3 tuorli e 10 deca di zucchero vengono tramenati ben bene in aggiunta di 10 deca di mandorle, di cui un deca d'amare, dello zucchero aromatizzato, uva di Corinto, uva passa, cedrini o pistacchi, e la neve di 3 chiare d'uovo.

VI. Si pestano 7 deca di mandorle con 1 uovo, aggiungendole a 7 deca di burro prima tramenato con 4 tuorli e 7 deca di zucchero.

Ripieno di nocciuole. I. Si tramenano 20 deca di burro con 2 tuorli, mescolandovi 10 deca di zucchero con aroma di vaniglia, 2 deca di cedro finamente tagliato, 10 deca di nocciuole minutamente trite, 7 deca di pistacchi e alcuni cucchiai di buon vino.

II. 5 deca di nocciuole pestate con un po' di chiara d'uovo vengono mescolate con 2 uova e 10 deca di zucchero.

III. Si cuociono 14 deca di zucchero con 2 decilitri d'acqua sino a che diventi denso, aggiungendovi poi 28 deca di nocciuole trite finamente e vaniglia o scorza di limone, 4 cucchiai di rum e 5 deca d'uva passa.

Ripieno di noci. I. In un decilitro d'acqua si fanno cuocere 14 deca di zucchero, si aggiungono 21 deca di noci pestate finamente, cannella e scorza di limone o d'arancio, o vaniglia.

II. Si fanno cuocere 2 decilitri di miele [1]), e mestolando diligentemente, vi si aggiungono delle noci finamente trite finchè diventi una densa poltiglia, nella quale si mette poi: cannella, pimento, brocche di garofano in polvere, scorza di limone o di arancio, un cucchiaio di rum e tanto vino, quanto basti a stenderla facilmente.

III. Si scottano 40 deca di noci finamente trite con del fior di latte bollente e si mescolano insieme 2 decilitri di miele, 2 cucchiai di rum e delle droghe.

[1]) Per le persone nervose non devesi prendere del miele, ma sostituirlo con sciroppo o zucchero cotto.

Ripieno di seme di papavero. I. 20 deca di seme di papavero vengono pestati finamente o macinati in un mulinello da caffè, mescolati con fior di latte bollente ad una densa poltiglia, aggiungendovi poi 2 decilitri di miele, cannella e scorza di limone.

II. 14 deca di zucchero si cuociono in 1 decilitro d'acqua, s'aggiunge tanto seme di papavero quanto basti per farne una massa alquanto densa, e si condisce con canella, scorza di limone, brocche di garofano in polvere, versandovi sopra un po' di fior di latte.

III. Si fanno bollire 2 decilitri di miele, si mesce il seme di papavero e le droghe, e, volendo stenderlo, anche un po' di vino.

IV. Si tramenano 3 tuorli e 10 deca di zucchero, si aggiungono 14 deca di seme di papavero macinato, 5 deca di burro chiarificato, 3 cucchiai colmi di buon fior di latte, 7 deca d'uva di Corinto, cannella, vaniglia e la chiara di 3 uova sbattute a neve.

Ripieno di susine secche. I. Si cuociono le susine, si trittano finamente e si cuociono con zucchero, cannella, scorza di limone, pimento ed il proprio succo.

II. Si fa cuocere il così detto *powidl o marmellata di susine* con acqua e vino, acciò lo si possa meglio stendere.

Ripieno d'uva passa. Una manata d'uva passa, altrettanta uva di Corinto, del cedro finamente trito e dello zucchero vengono ammolliti con del rum e lasciati poi inzupparsi vicino al fuoco.

Oppure: si mettono a bollire 2 decilitri di vino con 10 deca di zucchero, s'aggiunge dell'uva passa, uva di Corinto, mandorle tagliuzzate (14 deca per sorte), scorza di limone, e si lascia raffreddare.

Ripieno di ricotta. I. Si tramenano 4 tuorli con 15 deca di zucchero, s'aggiungono, mescolando, 30 deca di ricotta grattugiata, 14 deca di mandorle dolci, 2 deca d'amare e scorza di limone.

II. Si mescolano colla ricotta grattata dei tuorli, zucchero e uva di Corinto.

III. Ad un impasto di 7 deca di burro tramenato con 3 tuorli e zucchero s'aggiungono 14 deca di ricotta grattata, uva passa ed uva di Corinto.

Oppure: Si tramenano 7 deca di burro con 4 tuorli e si aggiungono 7 deca di zucchero, 4 deca di uva di Corinto, alcune mandorle amare pestate e 28 deca di ricotta grattata.

IV. Si mescola della ricotta sminuzzata finamente con dei tuorli, dello zucchero, sale e fior di latte acidulo, finchè diventi densa ma tuttavia succosa.

Osservazioni generali per i dolci.

I dolci ove c'entra del burro devono essere preparati lestamente in luogo fresco ed il meno possibile maneggiati colle mani, bensì col coltello e col matterello come la pasta frolla (pag. 76), semprechè non s'aggiunga del burro tramenato o liquefetto. Se il burro si rammolisce sotto il calore delle mani, esso scola durante la cottura e la pasta perde d'aspetto.

Per i dolci è duopo di prendere zucchero e farina di primissima qualità. Lo zucchero viene tramenato coi tuorli e la neve ben sbattuta, mescolata ai medesimi; oppure insieme a delle uova intere sbattuto nel bacino colla sistola finchè sia denso. La farina s'unisce alla fine leggermente.

Per i dolci di farina d'amido le chiare non si sbattono a neve, bensì le uova intere si sbattono colla sistola insieme allo zucchero in un bacino posto a tal uopo in acqua ben calda, fino a che la massa cresca e si addensi, seguitando poi a sbattere questa sino che sia raffreddata, mescolandovi allora la farina d'amido.

I cartocci che servono a far passare la pasta di biscottini o quella spumante, si fanno d'un foglio di carta da scrivere bene gommata, si saldano con alcuni punti onde non s'aprano, si taglia la punta facendo così un foro della grossezza d'una matita o dito mignolo. Per gli ornamenti col ghiaccio di zucchero si fanno i cornetti soltanto di $^1/_4$ di foglio di carta con piccolissimo foro. Quando sono empiti colla massa, s'attortiglia bene la carta al di sopra. Per uso frequente s'adopera un sacchetto di Nanking a punta con dei tubetti di latta di diversa grossezza.

I cerchi delle tortiere fatti per aprire e chiudere con un fondo incassato vengono unti col burro e foderati lateralmente e in fondo con carta. Cerchi senza fondo si mettono sopra tripla carta sulle lamiere.

Se fosse indicato di cuocer le torte in 2 cerchi, s'intendono questi d'un diametro di 22 cm. per 4 cm. d'altezza.

Dolci cotti al forno su lamiera strofinata con cera si lasciano raffreddare sulla medesima; per toglierveli facilmente senza romperli si scalda di nuovo un po' la lamiera al di sotto.

Durante la cottura non si deve aprire il forno.

Si conosce che biscotti o pasta simile sia cotta quando, premendola leggermente colla mano, non la si sente più grillettare.

Dopo cotta si versa la torta col cerchio sopra uno staccio coperto di carta, lasciandola freddare; poi si leva la carta e con un coltello sottile e stretto la si distacca dal cerchio.

Ghiaccio di zucchero (vernice).

Per dare un bell'aspetto ai dolci si stende sulla superficie una vernice di zucchero (ghiaccio), la quale per l'aroma che contiene ne accresce anche la bontà. La vernice trasparente viene ornata talvolta con fili di ghiaccio opachi disposti a guisa di rete o di arabeschi, oppure anche montata con buon gusto di frutti sciroppati, figuranti p. e. sulle torte un mazzo di fiori o una ghirlanda.

Si versa il ghiaccio zuccherato sulla superficie d'una torta, lasciandolo diffondersi e aiutando con un pennello grosso un dito a distribuirvelo uniformemente; oppure s'immerge la superficie di piccoli dolci nella vernice, ponendoli poi ad asciugare di preferenza sopra una gratella di filo d'ottone adagiata sulla lamiera, acciò lo zucchero, sgocciolando, non li attaccasse. Si mettono tosto ad asciugare nel forno moderatamente caldo sino a che sulla loro superficie siasi formata una pellicola, lasciandoli indi asciugare completamente all'aria. Qualora il forno non fosse sufficientemente caldo, la vernice non diverrebbe lucida. Lo zucchero per tale uso viene pestato, passato al velo e conservato asciutto. Siffatto *zucchero in polvere,* inaffiato col liquido, si tramena in un recipiente proporzionatamente stretto e fondo (zuppiera od altro) con un mestolo nuovo.

Vernice ad acqua. Con 2 cucchiai pieni d'acqua fredda si mestano 12 deca circa di zucchero in polvere con aroma di vaniglia a poltiglia, la quale pian piano riscaldata a fuoco lento, viene poi stesa lestamente nello spessore d'una costa di coltello e messa ad asciugare come sopra.

Vernice fredda. A dello zucchero, quanto ne contiene una chicchera, sciroppato, cotto al punto di filare e freddato, si mescola

ancora tanto zucchero in polvere con aroma a piacere che ne formi una massa scorrevole, densa.

Vernice calda. Si tramenano sul fuoco in una padella d'ottone circa 30 deca di zucchero in polvere finchè sia scaldato (però non tanto che si squagli), e vi si versa tant'acqua bollente, che si sciolga e divenga scorrevole, denso; s'aggiunge dell'aroma a piacere e s'inverniciano presto i dolci, poichè tramenato troppo lo zucchero diverebbe inadoperabile.

Vernice di frutta. S'inaffiano circa 20 deca di zucchero col succo di frutta in conserva, come: fragole, lamponi, ribes od albicocche, lo si lascia riposare alcun tempo, onde si sciolga, prima di tramenarlo e scaldarlo come la vernice ad acqua.

Vernice d'arancio o di limone si prepara come la suddescritta vernice fredda, mettendovi dello zucchero soffregato coll'aroma di questi frutti; oppure si tramena il succo chiaro e l'aroma di questi con zucchero in polvere, prima freddo poi sul focolare come la vernice ad acqua.

Vernice di rum. Si tramena una vernice fredda come sopra aggiungendo verso la fine per circa 12 deca di zucchero in polvere 1 cucchiaio di rum.

Vernice di ponce. Si cuociono 25 deca di zucchero con 2 decilitri d'acqua fino al punto che fili; aggiungendovi poi il succo e l'aroma di $^1/_2$ arancio con un paio di cucchiai di rum, lo si mestola finchè avrà perduto il gran calore, stendendolo indi sopra una torta.

Vernice di liquore. Si tramena della vernice fredda fatta di 12 deca di zucchero in polvere con dello zucchero filato e poi freddato, ed 1 cucchiaio di maraschino o di liquore alla vaniglia, tingendolo in rosso chiaro mediante la cocciniglia.

Ghiaccio di rose. Si mescolano un paio di goccie d'olio di rose e il color di cocciniglia alla vernice fredda.

Vernice di caffè. In 14 deca di zucchero cotto con dell'acqua si mettono 4 cucchiai di forte caffè nero, tramenandovi poi dello zucchero in polvere.

Ghiaccio di cioccolata. Si rammollisce nel fornello la cioccolata grattugiata, tramenandola collo zucchero cotto prima di mescolarla collo zucchero in polvere.

Ghiaccio di cioccolata cotto. Si sciolgono al fuoco 8 deca di finissima cioccolata di vaniglia con un po' d'acqua, aggiungendovi

15 deca di zucchero e 1 decilitro d'acqua, e la si cuocè, rimestando diligentemente, finchè prendendone un po' dal cucchiaio colla punta d'un dito, premendovi sopra il pollice e distaccandolo, si formi un filo. Raggiunto che avrà questo grado, la si toglie dal fuoco, la si sbatte sinchè si formi una pellicola, e si versa poi la vernice sulla torta, mettendola ad asciugare prima nel forno poi all'aria.

Ghiaccio marmorato. Si tramena della densa vernice ad acqua (vedi questa) e se ne tinge la metà in bruno con della cioccolata rammollita. Col ghiaccio bianco si ricopre una torta, lasciandovi poi scorrer sopra la vernice bruna a mezzo di un cucchiaino da caffè; passando poi leggermente con un temperino sù e giù le si dà un aspetto marmoreo, e la si lascia sciugare.

Vernice di neve. Si sbattono le chiare di 2 uova a neve leggera, che si stende sul dolce e si cosparge fitto con dello zucchero in polvere finissima, spruzzandolo poi con un pennello bagnato in acqua e spremuto. Sciolto che sia lo zucchero, si mette il dolce nel forno non troppo caldo per renderlo giallo e croccante.

Vernice caramellata. I dolci fatti di pasta sfogliata si mettono a cuocere nel forno senza ungerli. Dopo cotti si levano dal forno cospargendovi la superficie con uno fitto strato di zucchero in polvere, si rimettono al forno *ben caldo,* ove lo zucchero si liquefa, formando una vernice bruna.

Vernice di zucchero bianco o di chiare d'uova. Si tramena dello zucchero in polvere con 1 chiara d'uovo ed un cucchiaino da caffè pieno di succo di limone per $^1/_2$ ora sempre d'una parte, finchè si forma un liquido denso, schiumoso e bianco, che si stende uniformemente sulla pasta, lasciandola asciugare come le altre.

Ghiaccio spruzzato per ornamenti viene mestato in egual modo con alcune goccie di limone quasi 1 ora intera, finchè un piccolo punto preso qual prova dalla massa resti fermo. Dopo averne messo un cucchiaio colmo in un piccolo cartoccio, si copre la tazza con una pezzuola bagnata onde impedire che s'asciughi, mentre si premono dai piccoli fori del cartoccio linee e fili d'ornamento. Lo si tinge anche con zucchero di limone o con zafferano, cioccolata, cocciniglia o spinacce.

Preparazione della panna per paste dolci.

Per sbattere la panna a schiuma bisogna che questa sia densa, senza un fondo di latte, e perfettamente dolce. Prima di servirsene s'ha da mettere a freddare il bacino d'ottone o in sostituzione di questo una terrina fonda, sul ghiaccio, e per alcune ore nell'acqua fredda. Poi s'asciuga il recipiente, prima di versarvi la panna, per sbatterla con un mazzetto di vimini di faggio scorzati, finchè sia ridotta a densa schiuma. Qualora si sbatta una più grande quantità, si leva più volte la schiuma con un cucchiaio.

Alla panna così preparata s'aggiunge dell'aroma a piacere e dello zucchero per ogni decilitro di panna presso a poco 2 cucchiai da tavola, mestandovelo leggermente, e così finita la si pone sul ghiaccio o nell'acqua fino ad ulteriore uso.

DELLE ZUPPE E MINESTRE.

Brodi semplici.

Brodo comune. I migliori pezzi di carne per far del buon brodo e del buon bollito sono dalla parte posteriore del bue. Per un buon lesso è da preferirsi la carne stagionata, per la preparazione di brodo invece la carne macellata da poco. La buona carne è scura e grassa; quella chiara proviene da animali giovani e non dà mai un brodo saporito. Dopo che si è pestata la carne e sciaquata nell'acqua fredda, la si mette a cuocere in una pentola: 1 chilo in 2 a 3 litri d'acqua, lasciandola bollire 2 ore, più a lungo però la carne di manzi vecchi o pezzi più grossi. Se vuolsi ottenere di preferenza una zuppa corroborante, si mette la carne al fuoco con acqua fredda, estraendosi in questo modo maggiormente sughi alimentari; se però la carne deve servire qual principale nutrimento, la si porrà al fuoco nell'acqua bollente, in cui già prima s'avrà messo a cuocere delle ossa con altri pezzi di carne di qualità inferiore, avendo cura che cominci presto a bollire onde non perda tutta la sua sostanza; dopo che avrà bollito fortemente alcuni minuti, la si continua a cuocere adagio a fuoco moderato. Si usa schiumare il brodo acciò divenga chiaro, però guadagnerà in sostanza se lo si lascia bollire tranquillamente, essendochè la schiuma cade da sè in fondo. Quando questa non monta più si aggiunge al brodo 1 cucchiaio da tavola di sale e radici (1 carota, 1 prezzemolo e del poro) raschiate, lavate e tagliate per metà. Queste si possono, tagliate a fette insieme a della cipolla e ad un po' di fegato, anche disfriggere in una piccola casserola nel grasso

di brodo oppure nella grascia di bue, per poi aggiungerle al brodo, nel quale si possono mettere ancora della radice di sedano e del cavolo-crespo, però vale meglio escludere quest'ultimi per persone nervose. Per rendere chiaro il brodo s'aggiunge alla fine un poco di acqua fredda, e mettendo in disparte la pentola lo si digrassa e cola per uno staccio fino. Per cuocervi la minestra si versa il brodo in una pentola più piccola e lo si fa ribollire; la carne col grasso e il rimanente del brodo si lasciano coperti in disparte fino al momento di servire.

Brodo ai pomidoro. Secondo l'uso italiano si cuoce anche alcuni pomidoro spezzati nel brodo comune per passarli quando il brodo sarà pronto.

Brodo bruno. Si disfriggono in una casserola poco fonda in un po' di grasso di brodo o grascia di bue, delle carote, cipolle, sedano, prezzemolo, cavoli-crespi, del fegato, $^1/_2$ chilo di carne magra, ritagli di vitello e ossa di bue, finchè il tutto sia divenuto d'un color bruno, ciò che si fa bollire poi 1 ora nel brodo, il quale passato per lo staccio, s'adopera per cuocervi le minestre fine, oppure per servirlo chiaro in aggiunta di vivande riversate e fritte.

Brodo forte (consommé). Questo si prepara di diverse carni, come l'estratto di brodo (pag. 34) deve distinguersi per buon sapore, chiarezza e bell'aspetto. Viene adoperato per cene, balli, seconde colazioni ecc. servito in tazze da tè.

Zuppa primaverile chiamasi il brodo suddescritto chiaro e sostanzioso quando vi si cuociono le primizie d'ortaggi e radici, ciascuna qualità a parte, dopo di che lo si versa sopra gnocchetti molto piccoli di carne farcita. Di carote tagliate in forma ovale, d'altre radici a dadi, di cavoli-fiori a spicchi, di punte d'asparagi ecc. se ne prendono tante, che servite in tavola, si possa distribuire d'ogni cosa un poco per piatto con crostini di pane bianco fritti con burro.

Zuppa estiva (julienne) viene preparata in egual modo. Si prendono p. e. fagiuolini verdi, sedano, pastinacca, carote ecc. tagliati a dadi, cavoli-crespi, salata ecc. a listerelle, disfriggendo il tutto mezz'ora nel burro prima di mettere a bollire; indi, digrassato il brodo, lo s'imbandisce, aggiungendovi dei gnocchetti di pollame farcito.

Brodi per ammalati.

Onde ottenere presto, p. e. di buon mattino, del brodo di manzo, si tagliano 30 deca di carne in fettine sottili che si mettono in $^1/_2$ litro d'acqua fredda e poco salata, lasciando cuocere $^1/_2$ ora a fuoco moderato.

Brodo di pollame. Per migliorare il brodo di carne si mette a cuocere in una pentola con acqua fredda insieme alla carne un vecchio pollo (ad eccezione della testa che lo renderebbe torpido) tagliato in quarti. Onde conservargli tutta la sostanza, si fa cuocere il brodo in una pentola ben coperta (cosidetta papiniana, adattissima a tale scopo) a calore moderato per 3 a 4 ore.

Per ammalati a cui non è permesso di prendere del brodo sostanzioso, il pollo viene cotto in acqua semplice senza radici.

Quale *brodo tonico* per ammalati che non sono in grado di prendere che poco nutrimento, s'aggiunge per un piatto di brodo dell'estratto di carne quanto è grossa una nocciuola, un tuorlo frullato con brodo freddo, oppure un po' di carne di manzo, di vitello o di pollo appena arrostita e trita colla mezzaluna.

Brodi all'estratto di carne.

Se non si volesse mangiare la carne di manzo allessa ma bensì arrosta, od altra in luogo di quella, si può sostituire il brodo di manzo con quello fatto di radici, ossa ed estratto di carne Liebig (pag. 32), cuocendovi dopo colato, del riso, orzo, semolino, pasta grattata od altro.

Quale zuppa d'intingolo. S'ammollisce col suddetto brodo colato in sostituzione del brodo di manzo il disfritto di farina per una delle seguenti zuppe di carne, cervello, ragoût, erbe, o legumi.

Quale zuppa di maccheroni. Si fa nel burro un disfritto chiaro di farina, lo si ammollisce allungandolo molto col suddetto brodo, poi s'aggiungono dei maccheroni, 1 tuorlo d'uovo o un poco di zafferano, si serve a parte formaggio parmigiano grattato.

Zuppa d'intingolo.

Di carne di vitello o pollame. La carne tagliata a pezzi viene salata, poi stufata con burro, grasso di brodo o strutto, aggiungendovi cipolla, carote, radici di prezzemolo, un po' di cavolo o un paio di funghi. Quando sia tenera ed abbia preso colore, si leva la carne, si spolverizza il grasso con tanta farina quanta ne assorbe, lasciandola rinvenire, ammollendola poi abbondantemente con brodo, il quale, bollito che abbia, viene passato allo staccio. In questa zuppa d'intingolo si mettono, insieme alla carne tagliata a dadi, delle semmel (panini) tagliate pure a quadrelli e tostate, oppure tagliatelle di frittate, piccoli gnocchetti di pan grattato o dei granelli di pasta fritti.

Di testa o piedi di vitello. Si cuociono con brodo pezzi di testa imbianchita od un paio di piedi finchè si possa distaccarne le ossa, si taglia la carne in listerelle e si prepara col brodo una salsa chiara con aggiunta di prezzemolo disfritto, tingendola un po' con zafferano o estratto di carne. Unitamente alla carne vi si mettono anche cavoli-rape lessate, tagliate a dadi, oppure piselli, formaggio grattato e dei panini crostati.

D'oca od anitra. Le ali ed il collo tagliati a pezzetti, il cuore e lo stomaco si cuociono teneri nel brodo, che poi si passa; si ammollisce con questo un disfritto di farina fatto col grasso d'oca, aggiungendovi in fine la carne unitamente al cuore e allo stomaco tagliati a filetti, come pure delle polpettine fatte di fegato d'oca, prima cotte in brodo schietto, o dei funghi, o soltanto dei panini a quadrelli.

Di fegato. Il fegato di manzo tagliato a fette sottili si disfrigge nel burro con cipolla e si spolverizza con farina; quando ha preso colore, s'ammollisce con brodo di carne o di radici, e cotta che sia, si cola questa zuppa per lo staccio sopra una pasta fritta o dei panini a dadi.

D'animelle. Si bolle l'animella nel brodo, staccando il gorguzzolo, la si soffrigge con midolla, cipolla, carote e cavolo, poi la s'infarina ed ammollisce col brodo; s'aggiunge al brodo colato l'animella tagliata a quadrelli, dei panini fritti, asparagi, oppure gnocchetti di pane grattato, o piccole salsicce di salata.

Brodo di carne pestata.

Di pollame arrosto. Si disossa la carne per tagliarla e pestarla finissima; le ossa, egualmente pestate, si cuociono nel brodo, col quale si ammollisce anche la carne, che nel frattempo venne infarinata e soffritta col grasso dell'arrosto. Al brodo colato s'aggiunge del fegato di pollame fritto, o dei panini crostati, o del farcito fritto.

Oppure: Si cuociono nel brodo le ossa d'un arrosto di vitello, radici, ritagli di funghi ed una manata di riso, servendosi poi di questo brodo colato per ammollire la carne pestata e soffritta; la zuppa passata per lo staccio si lega infine con 1 tuorlo.

Di petto di cappone (Patage à la reine). Nel brodo ove si è fatto bollire il carcame di un cappone, si mette a cuocere piuttosto a lungo la polpa trita e ben pestata, come pure 1 cucchiaio pieno di mandorle pelate e pestate, e 5 deca di pane bianco — a cui si è grattugiata la crosta — tagliato a fette; si passa il tutto per uno staccio e si lega questa zuppa con 1 tuorlo.

Di pollame selvatico. Il petto spolpato di pernici arroste od altro, tagliato a listerelle, viene messo nella zuppa già pronta. Il rimanente della carne, la pelle ed il lardo, tagliati e pestati, si cuociono $^1/_2$ ora nel brodo, indi si passano. Le ossa sminuzzate, cipolla disfritta gialla ed alcune fette di panino crostate si cuociono pure nel brodo, che dopo passato si aggiunge all'altro, in cui si mette la carne coll'occorrente sale e un po' di pepe. Si serve questa zuppa con aggiunta di quadrelli di pane fritti, e qual zuppa di beccacce si prepara dalle interiora di queste una poltiglia che, distesa sopra crostini di pane, viene servita insieme alla zuppa.

Con castagne si prepara tale zuppa cuocendo e passando 15 a 20 deca di castagne (vedi pag. 57). Poi si spolverizza il grasso dell'arrosto con farina e si frigge della cipolla e funghi, indi si fa bollire tutto nel brodo, in cui già prima venne cotta la carne e le ossa del pollame; si passa questo di nuovo per lo staccio, indi si mette la carne del petto. In egual modo si procede colla farina di castagne di „Knorr."

III. *Con lenticchie.* Per la zuppa di pollame selvatico invece di castagne si aggiungono lenticchie passate oppure la farina di lenticchie di „Knorr."

Di fegato. 10 deca di fegato di vitello viene pelato (pag. 25), tagliato a pezzi e disfritto nello strutto. Poi lo si pesta, lasciando nel frattempo ingiallire nel grasso un po' di cipolla; s'aggiunge il fegato spolverizzato con un po' di farina e quando questa avrà preso color bruno lo si fa bollire con brodo. Si passa indi la zuppa, la si lega con 1 tuorlo al momento d'imbandire, la si condisce con fior di noce moscata, e s'aggiungono dei quadrelli di pane.

Di milza. Un po' di cipolla, porro, carote e della milza tagliata a pezzi si soffriggono nel burro finchè in fondo diventi di un colore bruno chiaro, poi si spolverizza con 1 cucchiaio di farina, si aggiungono alcuni pezzi di pane fritti, si pesta il tutto e lo si fa bollire col brodo, che poi si passa.

Zuppa di carne farcita.

Avanzi d'*arrosto di vitello* (pag. 44) si tritano finamente; si lasciano disfriggere nel grasso d'arrosto del prezzemolo e cipollette od anche dei funghi, indi la carne che si spolverizza con un cucchiaio di farina e s'ammollisce con brodo. Prima di servirlo si frulla in questo 1 tuorlo e s'aggiunge del pane tagliato a quadrelli.

Di carne di manzo. Avanzi di carne arrosta od allessa si preparano in egual modo per la zuppa, nella quale si fa cuocere del pane a quadrelli, però senza frullarla o mettervi dei tuorli d'uova.

Zuppa di trippe.

Si fa rinvenire nel lardo trito finamente cipolla, prezzemolo e un po' d'aglio, si lascia soffriggere $^1/_2$ chilo di trippe (pag. 25) cotte e tagliate a listerelle insieme ad un pane ammollito nell'acqua, che si fa bollire poi con brodo e carne di maiale affumicata e trita, si condisce questa zuppa con sale, pepe, maggiorana e formaggio parmigiano.

Zuppe agre di carne.

Diverse carni, come il pannicolo, la coratella, il grugno, il davanti d'un'oca (pag. 25), si fanno bollire nell'acqua salata in

una pentola di ferro inverniciata o di terra, con fette di cipolla, timo, una foglia di lauro e un po' di aceto. Quando la carne è tenera si leva per tagliarla in pezzetti oblunghi, si tolgono le ossa, e col brodo colato si ammollisce un disfritto chiaro di farina, facendovi poi cuocere la carne.

Zuppa alla cacciatora si prepara come la precedente di testa, piedi od un pezzo di collo di maiale (pag. 25) insieme alla cotenna (del porcelletto), e si aggiunge del pane o dello sterz di saraceno.

Zuppa di salsicce. Si cuociono delle salsiccie crude con una intera cipolla nell'acqua di cavoli-cappucci messi in salamoia, oppure con una manata di cavoli-cappucci ed un po' della loro propria acqua salata, ammollendo poi con questo brodo un disfritto di farina; si condisce tale zuppa con zafferano e noce moscata, la si versa sopra le salsiccie tagliate a pezzi e fette di pane.

Zuppa di cervello.

Si fanno rinvenire un paio di cucchiai di farina nel grasso, aggiungendovi del prezzemolo ed un cervello imbianchito (pag. 24), che si lascia soffriggere, poi si ammollisce con brodo, s'imbandisce dopo ben bollito e passato, od anche frullato con un tuorlo. Si serve con panino a quadrelli tostato oppure fettine di pane panate e fritte.

Oppure: Si mette in un brodo fatto con un disfritto chiaro di farina e prezzemolo il cervello imbianchito e tagliato a dadi lasciandolo cuocere per alcun tempo.

Oppure: Si taglia in pezzi il cervello imbianchito, lo s'involge nell'uovo e pan grattato, si frigge nel burro insieme a delle fette di panino, si pestano ambidue e si fa cuocere il tutto in un brodo allungato fatto di un disfritto di farina, passandolo poi per lo staccio.

Zuppa spagnuola. (Olla potrida).

Si mette nel grasso ben caldo (olio o lardo) prezzemolo, paprica, cipollette, alcuni pomidoro (cui si sono levati i semi) (pag. 56), diverse radici e verdure tagliate a grosse listerelle, poi di carni, quante più qualità vi sono, meglio sarà, principalmente

quella di capretto e castrato, pollame domestico o selvatico, soffriggendo il tutto finchè sia tenero, aggiungendovi il brodo di una testa d'agnello lessata, nonchè la carne della medesima. S'imbandisce in una scodella in modo che i pezzi più appariscenti sieno visibili.

Zuppa di ragoût.

Si disfrigge della farina nel burro fresco o in quello di gamberi, la si ammollisce col brodo, si mette poi la carne cotta della testa di vitello, tagliata a quadrelli, unitamente a dei funghi, piselli o cavoli-rapa soffritti, e la polpa di gamberi, si condisce il tutto con fior di noce moscata e zafferano.

Oppure si mettono (preparate come indicato a pag. 45) delle animelle, orecchie, poppe o carne di pollame, cavoli-fiori o asparagi e funghi, e si fa cuocere il tutto alcun tempo. Si serve poi con fette di pane biscottate.

Per i giorni di magro si prepara questa zuppa con cosce di rane, pesci e tartarughe, la s'ammollisce con acqua di prezzemolo e si condisce con fior di noce moscata.

Zuppa francese di radici.

Si tagliano a listerelle quelle qualità di verdure e radici che offre la stagione, mettendole in acqua bollente, poi in fredda, dopo sgocciolate sopra uno staccio si cuociono tenere nel brodo bruno sostanzioso, il quale viene imbandito con fette di pane biscottate.

Con riso. Si taglia un po' di prezzemolo, pastinaca, carote, cavolo, porro e cipolla a filetti, cavoli-rapa e sedano oblunghi, soffriggendo questi ortaggi nel burro o grasso di midolla, ammollendoli spesso con brodo, acciò non divengano bruni. Quando sono quasi teneri si mette per ogni persona un cucchiaio di riso, aggiuntovi del brodo sostanzioso, lo si lascia cuocere ancora ¼ d'ora. Al momento di servire si frulla un tuorlo nella zuppa.

Con carne. Si bolle insieme alla carne di manzo un pollo trinciato od un piccione vecchio, un pezzo di palato di bue, una animella, e al momento di servire s'aggiungono al brodo dei pezzi

di asparagi o cavoli-fiori allessi, della scorzonera oppure dei piselli, spugnoli o funghi soffritti, come pure piccoli gnocchetti cotti di pan grattato o fegato.

Zuppa all'erbe (alla santè).

Le foglie ancora tenere in primavera del *tarassaco erisamo, polmonaria, arnoglossa, fragola, come pure del prezzemolo, cerfoglio* ed *acetosa* vengono mondate, lavate e tagliate non troppo minute colla mezzaluna, e per $^1/_2$ ora soffritte nel burro caldo poi bollite $^1/_2$ ora insieme al brodo di carne o di piselli, ove furono già prima cotte molte radici; dopo di che si leva il superfluo grasso. Nello imbandire si può aggiungervi un tuorlo frullato oppure con pane a quadrelli un consommé di uova. Più tardi, nella stagione più avanzata, quando le suddette foglie diventano dure ed aspre, non si prendono che le tre ultime qualità con della lattuga, che trovansi tenere in ogni stagione.

Zuppa di lattuga.

Si soffrigge nel burro un po' di lattuga con cipolla, carote, sedano ed una radice di prezzemolo fino a che siano tenere. Mentre si passa la lattuga per lo staccio s'infarinano le radici e si ammolliscono con brodo di carne o quello di piselli. Si lascia bollire il purée di salata nel brodo colato, aggiungendovi delle polpettine di panino, salsicce di frittata od una pasta di carne o fegato.

Zuppa di cavoli-verze.

In 2 litri d'acqua si fanno bollire 50 deca di carne di manzo, mezzo pollo, un piccolissimo cavolo-cappuccio e mezzo verzoto. Contemporaneamente si soffrigge nel grasso di brodo l'altra metà del verzoto tagliato a listerelle, lasciandolo imbrunire, poi s'aggiunge il cavolo, il verzoto, come pure il brodo, la carne tagliata a pezzetti, il pollo trinciato, nonchè del prosciutto tagliato a fette, sale e pepe.

Con salsicce. Si soffrigge nel grasso d'arrosto finchè sia divenuto bruno e tenero, del cavolo-verza, tagliato piuttosto grossetto,

spolverizzandolo poi con tanta farina, quanta ne basti per un brodo abbrustolito; si lascia questa disfriggere, rammollendola poscia con brodo. Sufficientemente bollito che sia il tutto, lo si frulla per bene e vi si mettono delle piccole salsicce affumicate e del pane, ambidue tagliati a fette.

Zuppa d'asparagi.

Asparagi verdi, sottili e rotti a pezzi, vengono cotti teneri nell'acqua o nel brodo. Le punte dei medesimi si cuociono separatamente, il rimanente si passa e si unisce a una salsa bianca di burro, rammollita sia con acqua sia col brodo degli asparagi, ed in questa si fanno bollire le punte, aggiungendovi in ultimo del farcito, oppure nei giorni di magro delle cosce di rane, soffritte. Al momento d'imbandire si può legare questa zuppa con 1 tuorlo ed un po' di burro di gamberi.

Zuppa di cavoli-fiori.

I fiori separati dal cavolo si cuociono nel brodo o nell'acqua di prezzemolo, i torsoli si passano dopo cotti, ed ambidue si mettono in una salsa bianca di burro rammollita con brodo, che si lega anche con 1 tuorlo, aggiungendovi qualche qualità di carne oppure delle fettine di pane fritte, servite a parte.

Zuppa di Tartuffole (Topinambur).

Alcuni bulbi vengono pelati, tagliati a quadrelli e soffritti $^1/_4$ d'ora con prezzemolo e burro, poi spolverati con farina, rammolliti con brodo di carne o di piselli, ed imbanditi con rimasugli di carne arrosta, cosce di rane e pane biscottato.

Zuppa di piselli.

Si soffrigge con burro e prezzemolo 1 chilo di piselli verdi, oppure si cuociono questi nell'acqua, si schiacciano e col proprio

brodo si mettono in un disfritto bianco; rammolliti e cotti a sufficenza, si passano per lo staccio. Vi si aggiunge del pane a quadrelli o un farcito di carne cotto al forno.

40 decà di *piselli asciutti e pelati* si cuociono e si passano per lo staccio, mettendoli poi in un disfritto bianco, che si ammollisce con brodo od acqua, lasciandoveli bollire per bene. Si può condire questa zuppa con pepe e mettervi insieme a del pane a quadrelli anche delle orecchie di maiale tagliate a listerelle, oppure della lingua affumicata.

Per preparare presto una zuppa di piselli si stemperano nell'acqua fredda 2 cucchiai colmi (3 deca) di *farina di piselli di Knorr,* aggiungendovi poi del brodo di carne o quello di ossa con estratto di carne, lasciandolo bollire 20 minuti, mettendovi in ultimo del riso cotto.

Zuppa di lenticchie.

30 deca di *lenti* di grossa qualità si cuociono (pag. 57) tenere e si mettono, passate, col proprio brodo in un disfritto chiaro di burro o strutto con cipolla rinvenuta; lo si diluisce con brodo od acqua, aggiungendovi un po' di aceto oppure anche del pepe.

Colla *farina di lenticchie di Knorr* si prepara questa zuppa come quella di farina di piselli e vi si mette un po' d'aceto.

Qnesta zuppa si serve anche con risotto semplice.

Zuppa di fagiuoli.

Passata per lo staccio. Si cuociono 20 deca di fagiuoli, si passano per lo staccio e si mettono in un disfritto giallo con cipolla rinvenuta, poi si ammolliscono col proprio liquido ed acqua, oppure col brodo di carne o quello della cottura di una testa di maiale fresca; si condisce questa zuppa con aceto, sale e pepe, e dopo bollita bene la s'imbandisce, versandola sopra del pane fritto.

Con capucci garbi (crauti). Si cuociono nell'acqua 20 deca di fagiuoli e 40 deca di cappucci agri in tegami separati, e dopo cotti si uniscono col loro liquido. Si condisce questa zuppa con

un disfritto giallo preparato d'olio, cipolla rinvenuta, prezzemolo, sale e pepe lasciando poi ancora ben bollire.

Con maccheroncini. Nello stesso modo si prepara una zuppa di fagiuoli ma senza cappucci agri cuocendovi invece $^1/_2$ ora prima d'imbandire 12 deca di maccheroncini.

Zuppa dell'estratto di grani verdi.

Per 1 litro di brodo di carne si stemperano 2 cucchiai colmi di farina di grani verdi di Knorr con del brodo freddo, aggiungendovi poi del bollente, che poscia si fa bollire ancora $^1/_4$ d'ora. Vi si mettono delle fettine di pane biscottate, o del riso cotto, o della pasta fritta tagliata a lasagne, oppure dei piselli di pasta fritta, o del consommé di fegato o carne di pollame. Oppure prima di servirla si mettono nella zuppa dei maccheroni sminuzzati e cotti ed alcuni cucchiai di parmigiano grattugiato.

Preparando questa zuppa coll'acqua salata invece del brodo vi si aggiunge prima d'imbandire 1 tuorlo frullato ed un pezzettino di burro fresco.

Zuppa di patate.

Con panini fritti. Alcune patate crude, pelate e tagliate a pezzetti, si disfriggono nel burro con cipolla e prezzemolo; aggiuntovi del brodo di carne od acqua di prezzemolo 2 fette di pane fritte e pestate, si fanno bollire bene, indi si passano e s'imbandiscono con pane biscottato o salsicce o rimasugli di pesci arrosti a cui si sono levate le spine.

Alla salsa di burro (pag. 38). Si disfrigge nel burro un poco di farina, indi del prezzemolo e s'aggiungono le patate cotte e schiacciate, del brodo di carne ed acqua di prezzemolo, e quando il tutto è ben cotto lo si passa per lo staccio. Oppure vi si mette anche del pepe e 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Con maggiorana o timo. Si fa un disfritto dorato con cipolla rinvenuta, lo si ammollisce abbondantemente con acqua salata, lasciandolo bollire. Poi si mettono a cuocere le patate crude, pelate e tagliate a quadrelli, finchè son tenere si condisce questa zuppa

con maggiorana, o timo ed aceto. Si possono aggiungere dei sanguinacci con delle fette di „semmel“ od altro pane.

Con carote. Si tagliano a fette alcune patate pelate crude, e delle carote a listerelle, soffriggendo entrambe nel grasso di brodo e prezzemolo trito, indi si cuociono tenere nel brodo. In ultimo si mette del pane a quadrelli e si fa alzare ancora un bollore alla zuppa senza mestolarla.

Con uova. Si ommettono le carote ed al momento d'imbandire si aggiungono un paio d'uova sode e salsiccette affumicate tagliate a fette sottili cosparse di pepe.

Zuppa di funghi.

Un piatto ricolmo di qualsiasi qualità di funghi, purchè siano buoni e mangerecci, si puliscono (come pag. 53), si lavano e si adagiano sopra uno staccio; poi si tritano alquanto grossi colla mezzaluna, si salano e soffriggono dapprima nel proprio sugo, poi nel burro, con prezzemolo ed un po' di pepe; preparato che si abbia un disfritto dorato di burro e farina ammollito con brodo di piselli o di radici, si lasciano in questo finire di cuocere i funghi, per imbandirli poi con pane a quadrelli; o, legati con burro di gamberi ed 1 tuorlo, si servono con del riso soffritto, meridon di riso, o simile.

Di funghi secchi se ne lava una manciata e si mettono a bollire nell'acqua, con questa ammollendo un disfritto dorato di farina e cipolla, lasciando poi bollire il tutto con del timo, una foglia di lauro ed un po' d'aceto; s'imbandisce la zuppa con una polentina sminuzzata di farina saracena (sterz) o fettine di pane.

Brodo abbrustolito con cumino.

Con 3 o 4 cucchiai di burro cotto si fa un disfritto di farina d'un colore bruno scuro, poi si mette del cumino (Kümmel), si ammollisce con acqua salata bollente a farne un brodo piuttosto chiaro, indi si lascia cuocere $^1/_2$ ora. Viene passato ed imbandito poi con quadrelli o fette di pane, e puossi prima anche legarlo con 1 tuorlo.

Zuppa di rane.

Si mette nel burro caldo del prezzemolo trito, un paio di funghi tagliati a fette, e cosce di rane ripulite; quando saranno soffritte, si levano per mettervi della farina nel grasso, ammollendolo con brodo di piselli, e in questo si porrà poi a cuocere la carne tagliata a quadrelli, aggiungendovi un po' di fior di noce moscata e pepe.

Zuppa di tartarughe.

Con succo di limone. Si ammollisce con brodo di piselli un disfritto dorato, mettendovi a cuocere le tartarughe sgusciate e trinciate (pag. 52), e lo si condisce con sale, succo e scorza di limone; prima d'imbandire si mettono le uova della tartaruga (se ve ne sono) e piccolissime polpettine di pan grattato fritte.

La carne delle grandi tartarughe di mare che si vendono in vasi di latta, si cuoce tagliata a dadi nella zuppa precedente.

Col vino. La tartaruga, dopo uccisa (pag. 52) e messa nell'acqua calda, viene sgusciata, indi cotta in istufato con prezzemolo, maggiorana, pepe, fior di noce moscata e del brodo bruno. Poi si aggiunge ancor del brodo bruno ed un po' di buon vino, succo di limone e pepe di Caienna a piacere, si taglia la carne della tartaruga a listerelle. Nell'imbandire si lega la zuppa col sangue raccolto della medesima o si serve con piccole pallottole di farcito di vitello preparate con tuorli freschi e sodi.

Zuppa di finte tartarughe (Mock-turtle soup).

La carne cruda della testa di vitello separata dalle ossa e la lingua si cuociono con brodo, vino, cipolla e droghe; mentre raffredda si mette la carne sotto peso, la si taglia poi come quella di tartaruga, la si mette in un brodo di disfritto giallo aggiunto al brodo della testa, la si condisce con pepe di Caienna e la s'imbandisce con polpettine di farcito come sopra.

Zuppa di ostriche ed altri testacei.

Di burro, farina, cipolla e prezzemolo si fa un disfritto giallo, ammollendolo con brodo di pesce o di piselli, nel quale si versa l'acqua salsa dei testacei, sale, succo di limone e vino, e dopo cotta e colata, si versa la zuppa sopra i testacei sgusciati (pag. 53) e la s'imbandisce con del pane a quadrelli tostati.

Zuppa di gamberi.

Si cuociono circa 20 piccoli gamberi, (vedi pag. 52) si sgusciano e code e forbici si tagliano a dadi. Il resto, eccetto il fiele, si pesta e si soffrigge nel burro, finchè questo diviene rosso, si spolverizza con 2 cucchiai di farina e si lascia cuocere ancora un poco, indi si ammollisce con brodo di piselli; dopo ben bollito si versa colato sopra quadrelli di pane fritti e la carne di gamberi. Si può aggiungervi dei piselli, asparagi, spugnoli e fagiuoletti verdi tagliati a filetti e soffritti nel burro con prezzemolo.

Con riso. Si fa bollire il disfritto nel brodo di cui si leva il grasso rosso per soffriggervi del riso; mescolato questo con carote e piselli soffritti, lo si versa in uno stampo guarnito di code e forbici di gamberi, ponendolo poi nell'acqua calda.

Si cola il brodo per ammollirne un disfritto di farina e burro, lasciando alquanto bollire questa zuppa che prima di servire si frulla con 1 tuorlo o con un paio di cucchiai di fior di latte per aggiungerla al riso riversato.

Brodo chiaro di pesce.

Si prepara il brodo chiaro di pesce come (pag. 32), ed in questo si cuociono dei ravioli, latte di carpione o gnocchetti di piselli, oppure pallottole di pan grattato o gnocchetti di pesce; oppure lo si serve con uno strucolo di gamberi od un pasticcio di farina o pane, o con del meridon di riso.

Con funghi. Si soffriggono delle radici e legumi come pel brodo d'estate (pag. 95), facendoli poi bollire teneri nel brodo

chiaro di pesce. Nello stesso tempo si preparano dei gnocchetti farciti di pesce col burro di gamberi, mettendoli a cuocere nel brodo, aggiungendovi ancora dei piccoli funghi soffritti.

Con uova. Per 1 chilo di pesci si mettono in 3 bicchieri d'acqua 3 cucchiai d'olio, 1 grande cipolla, 1 foglia di lauro, un po' di prezzemolo, pepe, sale, una presa di zafferano e un po' di scorza di limone. Si cuoce tutto ciò su gran fuoco prima di mettervi a cuocere il pesce. Questo brodo si cola poi sopra fettine di pane, ammollite prima con 2 uova sbattute.

Brodo di pesce pestato.

Si soffriggono nel burro delle radici spolverizzandole con un po' di farina per mettervi poi la carne senza spine e pestata d'un pezzo di pesce arrosto o fritto; aggiungendovi del brodo di piselli la si lascia bollir bene. Passato oltre uno staccio grosso s'imbandisce questo brodo con pane fritto o salsicce di ragoût od una pasta fatta colla polpa di gamberi triti. Si possono pure cuocervi insieme dei funghi triti e soffritti o legare la zuppa con 1 tuorlo.

Quale zuppa falsa di cervello. Si fa bollire il latte di carpione o di altri pesci, lo si passa per lo staccio, e si disfrigge nel burro farina, prezzemolo e la poltiglia passata; si ammollisce questo con brodo di piselli, frullandovi un paio di cucchiai di fior di latte acidulo, e dopo ben cotto lo si versa sopra fette di pane farcite con latte di carpione.

Zuppa di uova di pesce.

Si cuociono nel brodo bruno schietto di pesce (pag. 32) una carota, una radice di prezzemolo, pastinaca e le uova d'un carpione, finchè le radici sieno tenere; poi si levano, si schiacciano le uova, si sala il brodo e lo si versa sopra panini fritti.

Oppure: Si cuociono le uova di pesce nel brodo di piselli con un po' di aceto, scorza di limone, una cipolla steccata con una brocca di garofano, alcuni grani di pepe e pimento, e se ne serve per ammollire con disfritto di farina nel burro, lasciandovi cuocere $^1/_4$ d'ora le uova di pesce con un paio di cucchiai di fior di latte acidulo e un po' di zafferano.

Zuppa di fegato di carpione.

Si fa lessare nell'acqua salata e un po' d'aceto un fegato di carpione dal quale si è cautamente distaccato il fiele, poi lo si ritira per aggiungervi tanta acqua, quanta se ne ha bisogno per la zuppa, 1 cipolla, grani di pepe, 1 foglia di lauro o timo, lasciando il tutto cuocere ancora un tempo. Intanto si soffriggono delle radici nel burro cotto e quando hanno preso colore si spolverizzano con farina e quando anche questa sarà dorata vi si versa il brodo; ben bollito che sia, si cola questo sopra il fegato di pesce e su delle fettine di pane crostate. Una parte del latte di pesce si può passare, schiacciato, insieme al brodo.

Zuppa di gallinella.

Alle gallinelle uccise collo schioppo si leva la pelle unitamente alle penne, si levano gl'interiori (pag. 14) e si lasciano alcune ore in acqua fredda. Si cuociono in stufato con grasso, cipolla, radici, cavolo-verza e acqua. Divenute brune le radici si aggiunge brodo di piselli (pag. 32) ed in questo si lasciano cuocere finchè siano tenere indi si tagliano in pezzetti. S'ammollisce e fa bollire col brodo un disfritto giallo di burro e farina per imbandirlo colla carne e pallottole di patate.

Zuppa di latte acidulo e di fior di latte.

Si frullano 3 decilitri di buon fior di latte acidulo con 15 deca di farina fina, diluendolo con un po' d'acqua fredda, mettendolo poi a cuocere in 1 litro d'acqua bollente salata, tramenando bene il tutto. Prima d'imbandire, e bollendo ancora, vi si mette del cumino e si serve questa zuppa con fettine o quadrelli di pane fritti.

Oppure: Cipolla sottilmente trita, si fa ingiallire nel burro con un paio di cucchiai di farina e poi cuocere insieme al brodo di piselli; frattanto si frulla un po' di questo brodo con 3 cucchiai

di denso fior di latte garbo e lo si aggiunge al brodo con un po' di cumino, lasciando il tutto di nuovo bollire.

Di latte acidulo si procede come per la zuppa di fior di latte, soltanto si prende più latte e meno acqua.

Zuppa di latte.

Con fette di panino. Si fa bollire 1 litro di latte crudo con un pezzo di vaniglia ed alcuni pezzetti di pane, poi lo si passa, si frullano 3 tuorli, prima con latte freddo, zucchero ed un poco di sale, indi col bollito, e si serve questa zuppa con fette di pane biscottate collo zucchero (pag. 6).

Con semolino (gries) o tapioca. In 1 litro di latte bollente si mettono a cuocere 3 cucchiai di una o l'altra di queste fecole stemperate prima nel latte freddo, e la s'imbandisce salata e frullata con un po' di burro ed 1 tuorlo.

Con riso. In $1^1/_2$ litro di latte si fanno bollire 4 cucchiai colmi di riso con un pezzo di cannella, e prima di servirla si aggiunge 1 tuorlo frullato con latte e zucchero.

Di farina di riso o di grano turco della fabbrica di Knorr se ne stemperano 2 cucchiai colmi con latte freddo a consistenza liquida, s'aggiunge frullando 1 litro di latte bollente, vaniglia o cannella; bollito che abbia $^1/_4$ d'ora, la si lega con un tuorlo e zucchero e la si serve con fette di pane biscottate.

Zuppa di mandorle.

Una manata di mandorle dolci sbucciate ed alcune amare si pestano con un poco di latte, poi si cuociono in 1 litro di latte crudo con zucchero ed aroma di vaniglia, frullandovi dei tuorli. La metà di questa zuppa frullata più tempo sul focolaio, s'aggiunge quale schiuma all'altra, servendola con fette di pane biscottate allo zucchero (pag. 5).

Zuppa di cioccolata.

Si mettono a scaldare in poco latte 10 deca di cioccolata; schiacciata, mescolata e frullata in $1^1/_2$ litro di latte, la si lascia

bollire 1/2 ora. Nell'imbandire la si frulla con 2 tuorli, la si serve con fette di panino biscottate (pag. 5), biscotti, o gnocchi di neve. Per fare questi si mettono le chiare sbattute a neve collo zucchero, a cucchiaiate nel latte bollente rivoltandole e mettendole subito nella zuppa imbandita.

Zuppa di vino.

Si prendono 10 decilitri di vino, 3 decilitri d'acqua, un pezzetto di cannella e zucchero a gusto (vedi pag. 67 del zabaione). Quando avrà bollito un poco la si frulla con 4 tuorli ed un pezzetto di burro, la si serve con fette di panino biscottate collo zucchero.

Zuppa di birra.

Si fanno bollire schiumando diligentemente 7 decilitri di birra leggera con alcune brocche di garofano, un pezzo di cannella, scorza di limone ed un po' di zucchero. Si frullano intanto 2 decilitri di fior di latte con 3 tuorli e vi si versa la birra bollente, seguitando a frullare finchè sarà densa, dopo di che la si serve subito.

Panata di pane bianco.

Circa 15 deca di panino, dopo levata la crosta e affettata sottilmente, si mettono al fuoco in 1 litro di brodo freddo, lasciandole bollire 1/2 ora, poi si frullano bene aggiungendovi ancora del brodo se la zuppa fosse troppo densa; al momento di servirla vi si mettono 2 tuorli frullati (frullare vedi pag. 3).

Oppure: Si cuoce come sopra il panino nel brodo o nell'acqua di prezzemolo con un po' di zafferano frullandole poi. Si disfrigge nel burro cipolla o prezzemolo tritati finamente, indi si versa la zuppa, lasciandola bollire di nuovo.

Zuppa di panini.

Si mettono in una zuppiera fette di pane biscottate, che si inaffiano con un po' di brodo ben caldo; inzuppate queste s'aggiunge dell'altro brodo secondo il bisogno, e per ogni persona si

scoccia un uovo, indi si copre la zuppiera mettendola in luogo caldo finchè le chiare saranno rappresc. La si serve cosparsa con porrino o guarnita con salsicce e formaggio.

Zuppa di pane.

Si fanno crostare nel burro, nel grasso d'arrosto o sulla lamiera delle fettuccie di pane raffermo, che, dopo aggiuntovi del brodo, si possono lasciar bollire o subito imbandire. Per ogni persona ci si mette un uovo scocciato oppure delle salsiccie affumicate o fresche tagliate a pezzi, cospargendo la zuppa con porrino o pepe.

Oppure: Si mettono nel grasso caldo cipolle trite, un paio di patate crude pelate e tagliate a quadrelli; divenuta gialla la cipolla si aggiunge prezzemolo e pane, nonchè del brodo, che si lascia cuocere finchè le patate sieno tenere, poi si mettono delle salsicce.

Zuppa di sago o tapioca.

Di sago o tapioca [1]) si prende per ogni piatto di brodo un cucchiaio pieno, lasciandola cuocere $^1/_2$ ora. La tapioca Julienne di Knorr mescolata con verdure secche, si ammollisce $^1/_2$ ora nel brodo freddo prima di metterla a cuocere più a lungo. Prima di imbandire si può frullare 1 tuorlo nel brodo.

Nei giorni di magro si può anche mettere il sago già cotto con acqua salata in un soffritto di farina, cipolla ed un cucchiaio di pomidoro passati, lasciando cuocere tutto assieme.

Zuppa di semolino (gries).

In 1 $^1/_2$ litro di brodo bollente si mettono a cuocere 10 deca di semolino di formento; tramenato bene lo si lascia bollire lentamente $^1/_4$ d'ora.

Gries rosolato. Si fanno rosolare 10 a 15 deca di gries in circa 3 cucchiai di burro, lasciandolo poi bollire $^1/_4$ d'ora con acqua di prezzemolo o brodo, servendolo alquanto denso.

[1]) Mandioca o sago di Cassava.

Si può mescolare un tuorlo col parmigiano e frullarlo con un poco d'acqua fredda, poi con la zuppa di semolino caldo.

Diverse qualità di fecola per zuppe.

Si versa poco a poco nel brodo bollente per ogni piatto 1 cucchiaio pieno di *fecola di patate,* di *semolino sopraffino di Knorr* ecc. lasciandola cuocere $^1/_4$ d'ora. Il *riso pesto* mescolato con *verdure secche* (Julienne) si ammollisce prima nel brodo freddo, lasciandolo poi cuocere $^3/_4$ d'ora.

Orzo comune e perlato.

In una pentola di terra si mettono a cuocere nel brodo freddo 15 deca d'orzo comune mondato (o posto in molle tutta la notte) e scoperto lo si lascia bollire a calore moderato, tramenandolo diligentemente acciò non prenda di bruciaticcio, aggiungendovi del brodo se si addensasse troppo. Per renderlo tenero lo si cuoce da 1 a 3 ore. Puossi mescolarlo con 1 tuorlo e cospargerlo con porrino, oppure aggiungervi finamente trito del prosciutto o vitello arrosto o carne di pollame, oppure fegato fritto o salsccie, od un po' d'aceto o succo di limone.

Con funghi. Due manate di funghi secchi, lavati nell'acqua calda e sgocciolati, si tritano minutamente e si mettono in un soffritto chiaro di farina e prezzemolo, e dopo aggiuntovi 4 manciate piene d'orzo con dell'acqua di prezzemolo lo si lascia cuocere finchè sia tenero.

Con piselli. Si fanno cuocere 20 deca di piselli secchi o 40 deca di freschi e 4 cucchiai d'orzo; si lascia rinvenire del prezzemolo in un soffritto chiaro, ammollendolo col brodo dei piselli, per aggiungervi poi i piselli e l'orzo, del sale, un po' di zafferano e del fior di noce moscata.

Orzo e fagiuoli.

Si cuociono nell'acqua 20 deca d'orzo comune e 20 deca di fagiuoli separatamente sino a completa cottura, si fa un soffritto di lardo, cipolla, prezzemolo e 2 cucchiai di farina, e vi si mettono

l'orzo ed i fagiuoli col proprio liquido e all'occorrenza brodo od acqua, badando che la vivanda resti alquanto densa. Si guarnisce questa con pezzetti di salsiccia o carne porcina affumicata, oppure la si cosparge con quest'ultima finamente trita; si può anche cuocere insieme all'orzo del lardo di prosciutto o delle cotenne fresche o seccate all'aria.

Zuppa alla Rumford.

Si fanno cuocere 3 ore a fuoco lento e coperti 20 deca di orzo ed un po' meno di piselli secchi, posti in molle durante la notte. Dopo 2 ore vi si mettono, tagliate a quadrelli, patate crude, carote, prezzemolo, sedano e testa lessa di maiale col suo brodo; s'imbandisce la zuppa con quadrelli di pan nero tostati.

Si prendono per questa zuppa anche delle altre radici, ortaggi ed ossa (che nel servire vengono levate), poi cotenne di maiale e diverse carni, come: testa di bue, piedi, cuore, coratella, trippe, carne salmistrata o affumicata, nonchè carne di castrato e di capra, e qual condimento cipolla e pepe.

Farinata d'orzo e riso.

Si cuociono molto teneri 20 deca d'orzo perlato in $1^1/_2$ litro di brodo, tramenandolo spesso; indi si passa e si lega questo brodo con 1 tuorlo. Nelle cene lo si serve in tazze da tè e si può anche inacidirlo con succo di limone. Pel pranzo vi si mettono entro dei quadrelli di pane fritti e piselli freschi od asparagi, oppure un po' di carne.

Quale vivanda di magro si soffriggono nel burro delle radici e aggiuntovi l'orzo e l'acqua, si lascia cuocere due ore; dopo colata la farinata la si frulla con burro fresco o di gamberi ed alcuni tuorli per imbandirla sopra gnocchi di pane o di gamberi, o con gnocchetti d'un farcito di pesce, asparagi o piselli verdi.

Di farina d'orzo di Knorr si tramenano 3 cucchiai pieni in 1 litro di brodo freddo, lasciandolo poi cuocere $^1/_2$ ora.

La farinata di riso si prepara come quella d'orzo, senza però inacidirla; si può migliorarla cuocendovi entro della carne di pollame.

Zuppa di riso.

Per ogni persona si calcolano 5 deca oppure un pugno di riso in 4 decilitri di brodo, nel quale lo si mette quando bolle mondato e strofinato ma non lavato, lasciandolo bollire forte circa 10 minuti. Oppure s'aggiungono dei tuorli, porrino e un po' di carne; pel brodo bruno si prende del riso soffritto in bianco. Si serve a parte formaggio grattugiato.

Nel disfritto chiaro. Si lascia rinvenire nel grasso d'arrosto o in quello rappreso del brodo, o nel burro o strutto un po' di farina, poi prezzemolo, e ammollito con abbondante brodo, si cuoce in questo il riso per 10 minuti.

Riso al pomodoro.

Si cuociono nel brodo di carne alcuni pomodoro ben maturi che si passano poi col brodo oltre lo staccio per mettervi a bollire 10 minuti il riso (5 deca per persona) aggiungendovi a mezza cottura 2 cucchiai di formaggio grattugiato. Si serve pure il formaggio a parte.

Nei giorni di magro si mettono i pomodoro nel brodo preparato di radici o cavolfiore ed il riso e formaggio come sopra.

Risi - bisi.

Si fa un pesto di lardo di prosciutto, prezzemolo e cipolla; dopo rinvenuto vi si mettono a soffriggere 25 deca di piselli freschi, s'aggiungono 30 deca di riso coll'occorrente brodo, lasciandolo bollire $^1/_4$ d'ora. Si cosparge con formaggio.

Oppure: Si soffriggono i piselli con burro e prezzemolo e si cuoce come sopra il riso in brodo di carne o in un brodo di disfritto chiaro, mescolandovi poi i piselli e formaggio.

Riso con cavolo cappuccio.

Si taglia un piccolo cavolo in grosse fettucce che si mettono a rosolare nel burro o lardo trito, si aggiungono poi 15 deca

di riso, lasciandolo cuocere 1/4 d'ora. Si può anche soffriggere col cavolo arnioni di maiale affettati o porcina tagliata a dadi e formaggio.

Minestrone.

La quarta parte d'un cavolo verza ed una carota tagliata a listerelle, due piccole patate crude ed un pezzo di lardo tagliato a dadi, si cuociono nel brodo 1/4 d'ora, s'aggiungono poi 30 piccoli fagiuoli già cotti ed una manata di riso, cuocendo ancora 1/4 d'ora e s'imbandisce con formaggio.

Questa zuppa si può variare preparandola con altre qualità di verdure p. e. cavolo-cappuccio, zucchette tagliate a dadi come pure punte d'asparagi, fegatini di pollame, duroni, creste di gallo od anche testacei.

Risotto.

Risotto semplice. Si scaldano e si passano 15 deca di midollo trito (oppure midollo e burro in parti eguali), si fa rinvenire della cipolla trita, quando questa è gialla si mettono 40 deca di riso (mondato ma non lavato); assorbito che abbia il grasso si versa 1/2 litro di brodo, lasciando bollire il riso senza coprirlo, sempre mescolandolo acciocchè non s'attacchi. S'aggiunge ancora tanto brodo, quanto ne richiede per cuocerlo circa 1/4 d'ora, verso la fine della cottura si mettono 7 deca di formaggio. Il risotto non deve essere nè troppo tenero nè troppo duro, imbandito deve apparire lucido e sugoso, ma senza liquido. Va servito con formaggio a parte.

Risotto di pollame od altra carne arrosta o soffritta tagliata in piccoli pezzi si unisce al risotto poco prima di mettervi il formaggio.

Risotto al pomodoro. Al risotto semplice come sopra si aggiungono o pomidoro freschi preparati come per la salsa (pag. 56) oppure conserva di pomidoro se ne mette tanta che il riso prenda un bel color rosso.

Risotto alla Rossini.

Questo rinomato risotto devesi preparare con molta attenzione. La cottura non dura più di 45 minuti a fuoco lento.

In 9 deca di burro fresco e 9 deca di midollo ben scaldati si mettono 50 deca di riso (mondato ma non lavato) con 1 cucchiaio di sale, mescolandolo bene finchè avrà assorbito il grasso, circa 5 minuti, dopo di che si versano 2 cucchiaioni di brodo sostanzioso (preparato con carne di bue, pollo e verdure), dopo altri 5 minuti con altri 2 cucchiaioni di brodo 12 champignons bene puliti, tagliati a fettucce; dopo altri 5 minuti 4 pomidoro tagliati in 4 parti (in mancanza di pomodoro si mette conserva); consumati anche questi si metteranno altri 2 cucchiaioni di brodo sempre mescolando bene. Dopo 40 minuti di cottura s'aggiunga 20 deca di formaggio e ritirato poi la casserola dal fuoco si cosparge con 2 gialli d'uovo e lasciato riposare coperto per 10 minuti, si serve poi con formaggio.

Risotto per giorni di magro.

Il risotto semplice si prepara con burro fresco ed acqua salata, invece che con brodo, e molto formaggio. Per migliorare il risotto di magro serve l'acqua passata d'un pesce allesso senza aceto o limone, oppure l'acqua ricavata dalla cottura di pesciolini „tartana" (minudaia) lessati con verdure e passati per lo staccio.

Si può guarnire il risotto con funghi soffritti, pezzi di cavolifiori o fegatini di pesce.

Con anguilla. Si mette a soffriggere in metà burro e metà olio, cipolla, prezzemolo, una piccola anguilla divisa in più pezzi, sale, e dopo qualche tempo s'aggiunge dell'acqua finchè il pesce sia cotto. Poi si prepara un risotto semplice aggiungendovi il pesce.

Le grandi anguille si dividono in più pezzi, e prima di metterle a cuocere in stufato si lasciano bollire 10 minuti nell'acqua con vino bianco, droghe, erbe odorose e sale. Soffriggendole indi vi si può aggiungere del pomodoro passato, dopo levati i pezzi di anguilla, si cuoce nel sugo rimastovi il riso con aggiunta d'acqua di radici. Si rimettono infine nel riso i pezzi di anguilla, del formaggio, mescolando leggermente.

Risotto con testacei. Si pongono dei caperozzoli, arselle od altri frutti di mare (calcolando 50 pezzi per persona) dopo lavati in una casserola al calore moderato del focolaio, e quando saranno aperti si tolgono dal guscio. Si scalda dell'olio, si fa rinvenire del

prezzemolo, cipolla ed un po' d'aglio triti, poi il riso, lasciandolo soffriggere un poco prima di mettervi i caperozzoli colla loro acqua, dopo che si saranno purgati dalla sabbia. Se questa non bastasse si aggiunge ancora dell'altra, indi del pomodoro passato, pepe e infine molto parmigiano.

Risotto milanese.

Si lascia arrosolare il riso un poco nel grasso ben caldo, aggiungendovi poi brodo con zafferano ed a metà cottura cervellate tagliate a fettine e, poco prima d'imbandire, del parmigiano

Pilaf (Riso turco).

Mezzo chilo di carne mondata dalle ossa e pellicole, tagliuzzata molto fina, si pone in una casserola su fuoco moderato senza alcun ingrediente finchè abbia assorbito il proprio sugo. S'aggiunge poi una cipolla grande tagliata molto fina, 3 cucchiai di burro cotto, sale, pepe, droghe legate in una pezzuola, e quando la carne avrà preso colore, il succo di 3 pomidoro di media grandezza cotti e passati (oppure un cucchiaino di conserva), ponendovi brodo od acqua onde cuocere tenera e morbida la carne. 40 deca di riso, ammollito 10 minuti in acqua fredda, dopo sgocciato dallo staccio, si mette in 10 deca di burro cotto molto caldo, mescolando alcuni minuti su fuoco vivo prima di versarvi tant'acqua bollente o brodo ben salato, che sorpassi il riso per 3 dita, cuocendolo coperto su fuoco moderato senza più mescolarlo finchè abbia assorbito il liquido. Dopo lasciato riposare coperto per cinque minuti, s'imbandisce su d'un piatto alternando a strati il riso e la carne. Il pilaf vien preparato anche con carne d'agnello, capretto, vitello o pollame.

Riso con rimasugli d'arrosto.

Si soffrigge il riso come per il risotto, aggiungendovi il sugo ed i resti dell'arrosto di porcina tagliati a quadrelli, o braciuole od arrosto di vitello e funghi soffritti, e lo si ammucchia nella terrina, servendo a parte il brodo e formaggio.

Oppure: Rimasugli d'arrosto ben triti si cuociono in stufato con grasso d'arrosto, cipolla, prezzemolo, sottoponendoli ad un risotto riversato.

Riso soffritto bruno.

Nel grasso di brodo bruno si lascia soffriggere del riso, inaffiandolo poi col brodo. Si può soffrigger col riso cavoli tagliati a listerelle ed alcuni funghi trinciati a fettucce.

Riso riversato.

Con salame. In uno stampo coperto di sottili fette di lardo si adagia il riso preparato con formaggio come il risotto, mettendovi due volte framezzo salame o prosciutto o lingua tagliati a dadi e dei piselli soffritti; poi si pone la forma $^1/_4$ d'ora nel forno, indi la si rovescia, si toglie il lardo e si serve il riso con brodo chiaro.

Per giorni di magro si unge il fondo d'uno stampo con burro, si fodera con carta, si guarnisce con code di gamberi e scampi, piccoli funghi stufati e cavolo fiore, e si copre con risotto.

Meridon di riso.

Si soffriggono non troppo teneri 15 deca di riso con burro, acqua o brodo, e freddato lo si tramena con 7 deca di burro fresco o quello di gamberi e 2 o 3 tuorli, poi si aggiunge la neve delle chiare. Lo si stende indi uniformemente in uno stampo unto di burro e guarnito di ragoût di carne o di magro, e lo si lascia cuocere $^3/_4$ d'ora in bagno-maria. Dopo rovesciato lo s'imbandisce col brodo chiaro, o quello di gamberi, di funghi o di prezzemolo.

Salsicce di riso.

Al riso soffritto e freddato s'aggiunge mescolando carne di vitello trito ed 1 uovo. Se ne stendono piccole porzioni sopra cialde per formar delle salsiccette, che involte nell'uovo si friggono nel burro.

Salsicce di lattuga e di verzotto.

Si spiegano le foglie di un piccolo verzotto o di lattuga, lessate e freddate nell'acqua, stendendo sopra ogni foglia del farcito di vitello, che poi si arrotola a guisa di salsiccia. Soffritte nel burro o grasso d'arrosto queste salsicette s'imbandiscono con farinata d'orzo o di riso (pag. 115).

Consumato all'uovo.

2 decilitri di brodo sostanzioso (consumato) freddo si frullano con 6 tuorli, un cucchiaio di burro, un po' di fior di noce moscata; si versa tutto in uno stampo e lo si cuoce al bagno-maria; di questa pasta s'intagliano con un cucchiaio dei piccoli gnocchetti che si mettono in una zuppa bruna o d'erbe.

Oppure: Si tramena 1 cucchiaio di farina, 3 uova e $^1/_4$ di litro di brodo o fior di latte, aggiungendovi sale e noce moscata.

Consumato al cervello.

$^1/_2$ cervello di vitello si soffrigge nel burro con prezzemolo e farina, lo si ammollisce con 3 decilitri di zuppa, e cotto lo si lascia freddare. Indi lo si frulla con 3 uova, sale e pepe e lo si mette in uno stampo a cuocere al bagno-maria. S'imbandisce come il precedente con brodo bruno o zuppa d'erbe in aggiunta di fette di panino.

Consumato al fegato.

Fegato di vitello o pollame viene raschiato, trito, soffritto nel burro con cipolla e prezzemolo, poi bollito con 3 decilitri di brodo e passato. Freddato, salato e frullato con 4 tuorli, messo a cuocere al bagno-maria, indi tagliato a filetti, va imbandito con brodo bruno.

Consumato alla carne.

Si trita e pesta la carne di una pernice arrosta e la si aggiunge a 4 tuorli e 4 decilitri di brodo bruno freddo, nel quale si sono fatte cuocere prima le ossa; si passa poi tutto per lo staccio e, riempiti dei piccoli stampi, si cuoce al bagnomaria. Si possono anche pestare insieme alla carne funghi o tartufi soffritti.

Minestra di pasta buttata.

In una pentolina di terra col beccuccio si mettono 2 uova, sale e circa 2 cucchiai colmi di farina, tramenando e sbattendo la pastella col mestolo, donde, alzatolo, ha da colare nel brodo in guisa di tagliatelle senza disfarsi. Se è troppo densa si formano dei grumi, e si ripara a ciò con un uovo od un po' d'acqua. Quando è densa a sufficienza si lascia colare la pasta dalla pentolina tenuta in alto attraverso un piccolo imbuto, movendolo qua e là nella sottostante pentola col brodo bollente, in modo che le tagliatelle si formino ugualmente lunghe. Quando queste coprono la superficie del brodo, si tolgono colla paletta forata e si mettono nella zuppiera, seguitando poi a versarvi la pasta finchè sia esaurita, dopo di che s'aggiunge il brodo bollente.

Minestra di pasta di fabbrica al brodo.

Di vermicelli, stelline ecc. si mettono 6 deca circa per porzione in buon brodo bollente, lasciando cuocere come le tagliatelle (pag. 59); si migliora il brodo con essenza di carne e si serve con formaggio.

Maccheroncini, bigoli, lasagne (tagliatelle).

Al burro. Una o l'altra qualità delle suindicate paste si cuoce in acqua bollente salata (pag. 59) si cosparge con formaggio e si condisce con burro fresco liquefatto.

Alle sardelle salate. Si cuociono 25 deca di maccheroncini od altra pasta in acqua non molto salata, e colati si cospargono con formaggio. Per $^1/_2$ chilo si scaldano 4 cucchiai d'olio e fattovi ingiallire cipolla trita e prezzemolo, si cuoce in questo alcuni minuti 4 sardelle salate, ben pulite, finamente tagliuzzate, e con questa salsa si condiscono i maccheroncini.

Al pomidoro. Dopo cotti come sopra e cosparsi di formaggio si condiscono con salsa di pomidoro al sugo d'arrosto.

Pasta a bricioli.

Con cipolla S'impastano 20 deca di farina (pag. 74) e si mette un'abbondante quantità di cipolla trita a fettuccie in 3 cucchiai di burro cotto fumante, e quando è gialla si aggiunge e si lascia rinvenire la pasta nel grasso, badando che non divenga bruna, lasciandola poi bollire alcuni minuti in $1^1/_2$ litro d'acqua di prezzemolo.

Di semolino (gries). Si fa una tenera pasta a bricioli di uova e semolino di formento e lasciatola rinvenire nel burro la si mette a cuocere in un brodo chiaro di carne o pesce.

Minestra di pasta grattata.

Si cuoce in $1^1/_2$ litro di brodo bollente la pasta grattata di 15 deca di farina, 1 uovo e un po' di sale (pagina 74), e la si imbandisce quando monta.

Pasta grattata rinvenuta al burro. Si fa rinvenire nel burro cipolla trita fina, poi la pasta grattata d'un uovo, ammollendola con brodo di radici colato.

Minestra di tagliatelle a quadretti.

Si spiana sottilmente la pasta di tagliatelle (pag. 74) fatta di 1 uovo o 2 tuorli e dopo riposata un poco si taglia la sfoglia in fine e lunghe tagliatelle o in piccoli quadrelli che si mettono a cuocere nel brodo comune o bruno (vedi cottura delle paste, pagina 59).

Brodo con ravioli.

Si fa rinvenire nel burro, midollo o strutto ben caldo, cipolla e prezzemolo triti e un po' di pan grattato, aggiungendovi rimasugli d'arrosto o carne allessa, coratella di vitello o d'agnello, o cuore lessato, triti sottilmente, lasciando soffriggere il tutto; dopo freddato vi si aggiungono 2 tuorli. Si fa intanto una pasta tenera con un uovo ed un po' d'acqua, spianandola non troppo sottilmente,

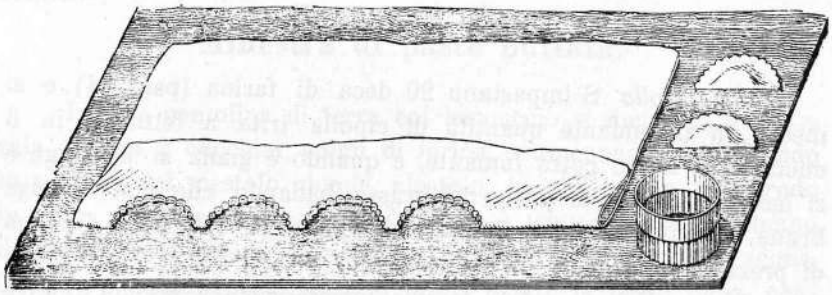


Fig. 20.

poi si distribuisce sulla sfoglia in distanza di due dita una fila di pallottole del ripieno, grandi come noci, ungendo la pasta tutto intorno con uovo e ripiegandola in modo che il farcito ne sia bene coperto. Si comprime poi con una formetta o colla mano la pasta tutt'attorno a questi gnocchetti, intagliandola poi col ruotellino dentato o taglia paste rotondo (Fig. 20).

Per i giorni di magro si soffrigge nel burro e prezzemolo del latte di carpione e s'aggiunge del pan grattato rinvenuto nel burro, sale, noce moscata, pepe, un po' di fior di latte acidulo e quando è freddato anche 1 uovo. S'involge questo farcito come il precedente nella pasta, mettendola a cuocere nel brodo chiaro di prezzemolo o di pesce.

Strucolo (Strudel) al lardo.

Si fa una pasta da strucolo (pag. 74) e la si lascia riposare $^1/_2$ ora. Frattanto si tagliano a dadi 10 deca di lardo affumicato mettendolo a sciogliere sul fuoco finchè sia trasparente, e si fa rinvenire in questo grasso del prezzemolo trito ed una manata di

pan grattato. Spianata che sia la pasta, si unge con due uova sbattute e si cosparge col lardo e le briciole.

Arrostito. Si mette un po' di burro nella pasta; si lascia rinvenire in 20 deca di lardo trinciato a dadi molto prezzemolo e porrino, e dopo freddato si stende il tutto sulla pasta, che poi si arrotola ed avvolge in guisa di chiocciola, per metterla, pennellata con uovo, a cuocere nel forno sopra una lamiera unta di burro. La s'imbandisce nel brodo tagliata a pezzi.

Strucolo al semolino (gries).

In 10 deca di lardo fumante tagliato a dadi si fa rinvenire 1 cucchiaio di prezzemolo trito. Freddato che sia vi si mescolano 2 uova ungendo con ciò la pasta spianata, cospargendola poi con alcune manate di semolino, che si può già prima rosolare nel burro, e si prosegue il maneggio come per lo strucolo di lardo.

Strucolo con ripieno di carne.

Nel ripieno fatto come quello per i ravioli si mette un poco di pepe e maggiorana, si sparge sopra la pasta finamente spianata e unta con 2 uova frullate, avvolgendola leggermente su se stessa e rotolandola in guisa di chiocciola; indi la si cuoce od arrostisce In quest'ultimo caso è meglio di fare la pasta al latte (pag. 76), nel qual caso non occorre ungere coll'uovo.

Tagliatelle di frittate.

Le frittate fatte di 2 decilitri di latte, 1 uovo grande, 5 deca di farina e un po' di sale, fritte appar pag. 72, vengono avvolte su se stesse e tagliate in guisa di tagliatelle. Nell'imbandire vengono messe nella zuppiera tanto con brodo comune, quanto con quello bruno, nonchè con tutte le zuppe a base di farina o brodi composti.

Strucolo di frittate.

Con ripieno di carne. Frittate come le precedenti si adagiano sopra una salvietta in modo che si coprono parzialmente una

coll'altra, e dopo distesovi il ripieno, si avvolgono su se stesse come lo strucolo, e così rotolate si legano in una salvietta unta col burro e si mettono a cuocere nell'acqua bollente salata. Il ripieno è composto di 4 deca di burro tramenato, 2 uova, prezzemolo, arrosto di vitello trito, sale e 2 cucchiai di fior di latte acidulo. Questo strucolo tagliato a pezzi viene messo nel brodo bruno.

Con ripieno di gamberi. Si cuociono 10 gamberi; dai gusci si prepara del burro di gamberi, si tramena questo con 3 uova e s'aggiungono 3 cucchiai di pan grattato bagnato nel fior di latte, sale e fior di noce moscata; si stende poi il ripieno sulla pasta spianata, si sparge sopra la carne di gamberi tagliata a dadi, e rotolato a strucolo, lo si mette a cuocere al bagno-maria. Viene imbandito con brodo di gamberi o pesci.

Salsicce di frittate.

Di 2 decilitri di latte si fanno delle frittate (pag. 72), che si tagliano per metà e vi si stende sopra del cervello soffritto (pag. 24), oppure del ragoût o hachée (pag. 44-45), o il precedente ripieno di gamberi; poi le si arrotola per lungo e le si taglia in pezzi per farne delle piccole salsicce, che, bagnate nell'uovo e avvolte nel pan grattato, vengono fritte nel burro cotto. S'imbandiscono nel brodo chiaro di carne, oppure in una zuppa di farina rinvenuta, o in quella di asparagi o di lattuga.

Pastine di panini frifte.

Si tagliano in fettine rotonde dei panini prima scrostati colla grattugia, stendendovi sopra del cervello soffritto o un farcito di carne impastato con tuorli, o un ripieno di pesce, come per i ravioli; poi si uniscono due a due, si bagnano leggermente nel latte, indi nell'uovo, si avvolgono nel pan grattato e si friggono nel burro. S'imbandiscono con brodo schietto, bruno, di carne o di pesce.

Pasticcetti di panini.

Con ripieno di carne. A panetti oblunghi bianchi si grattugia via la crosta e con un piccolo tagliapaste rotondo se ne toglie la

mollica, che si mette a friggere nel burro senza voltare. Poi si fa un incavo dalla parte tenera di ciascuna mollica, levandone via quanto possibile per riempire il vuoto con farcito o ragoût o cervelle soffritto; si pongono questi pasticcini per alcun tempo nel forno e s'imbandiscono con brodo bruno di manzo.

Con ragoût di magro. I pasticcini fritti si riempiono con ragoût di piselli, funghi, con farcito di pesce o gamberi (pag. 43), si mettono in caldo fino al momento d'imbandirli con brodo chiaro di pesce o quello di pesci triti.

Pastine di farcito fritte.

Si spianano sottilmente dei ritagli di pasta sfogliata; sulla metà di questi si stende del farcito o del hachée (pag. 44) mescolato con 1 uovo, si sovrapone l'altra metà e s'intagliano dei tondelli, che fritti nel burro cotto, s'aggiungono al brodo.

Salsiccette di ragoût.

Si mescola 1 uovo nel ragoût freddato, si unge con chiara d'uovo delle cialde e sopra ciascuna d'esse si pone un cucchiaio pieno di ragoût, formandone poi delle salsiccette, che, avvolte nell'uovo e pan grattato, si friggono nel burro cotto.

Pasta di ragoût.

Si tramenano 2 uova in 2 deca di burro, mescolandovi poi la carne trita d'un arrosto di vitello, pollame o pesce, prezzemolo, scorze di limone, sale, alcuni cucchiai di pan grattato inzuppato nel latte, carne di gamberi trita, piselli soffritti o punte d'asparagi, 1 cucchiaio di fior di latte acidulo, un po' di farina e pan grattato asciutto; se ne riempie uno stampo, e si mette il tutto a cuocere al bagno-maria oppure in piccoli stampetti nel forno.

Focaccette di carne.

Carne di pollame domestico o selvatico arrosta viene spolpata, trita minutamente poi soffritta nel grasso d'arrosto, indi sobbollita

con un po' di brodo e premuta oltre uno staccio alquanto grosso Freddata che sia, vi si mescolano in proporzione tuorli o uova. intere e panini inzuppati nel latte, poi passati, si condisce il tutto con pepe, e riempiuti degli stampetti unti e infarinati, si mettono a cuocere queste focaccette al bagno-maria o nel forno.

Pasta di coratella o carne.

Si trita e soffrigge nel grasso con cipolla e prezzemolo della carne allessa o coratella o arrosto di vitello. Poi si tramenano 3 tuorli nel burro o midollo d'ossa e s'aggiunge, mescolando la carne trita, del panino inzuppato nel latte poi spremuto, la neve di due chiare d'uova e le briciole grattugiate della crosta, se ne riempie uno stampo liscio quadrilungo unto col grasso e spolverizzato col pan grattato, cuocendo la pasta nel forno o a vapore; dopo riversata la si taglia a quadrelli obliqui.

Polpettine e gnocchetti di farcito.

Polpettine. Si mescola un farcito di pollame con uova e pane grattato bagnato nel latte onde riesca alquanto molle e lo si riempie nello spessore di un dito in uno stampo liscio per metterlo a cuocere al forno. Dopo riversato si intagliano delle polpettine che si servono nel brodo bruno.

Gnocchetti. Con farcito di pollame crudo Nro. 1 (pag. 42) si formano a mezzo di 2 cucchiai bagnati nell'acqua bollente dei gnocchetti o pallottole della grandezza di una noce, che si lasciano riposare alcun tempo affinchè s'induriscano, e si mettono poi a cuocere nel brodo 10 minuti a calore moderato.

Pallottole di carne.

Si trinciano finamente rimasugli d'arrosto di vitello rognoni, o cuore cotto in stufato ed altro, nonchè il grasso di rognone o il midollo d'ossa, che, messo a sciogliere sul fuoco, si passa e tramena con 3 uova. Poi s'aggiunge la carne, sale, pan grattato inaffiato col latte e tanta farina, che si possa formarne delle pallottole da cuocersi nel brodo.

Pasta al fegato.

15 deca di fegato di manzo o vitello raschiato e passato per lo staccio si tramenano con burro o midollo d'ossa squagliato e passato, aggiungendovi 2 o 3 uova, maggiorana, sale, aglio trito e pan grattato bagnato con latte; si versa questo in uno stampo liscio spolverizzato di pan grattato, e lo si mette a cuocere a vapore o al forno. La pasta tagliata a quadrelli obliqui o a rotondini va servita nel brodo.

Per una zuppa molto fina si fa la pasta con grasso o fegato d'oca e qual condimento si può prendere un piccolo tartufo cotto nella propria montura, poi finamente trito.

Pallottole di fegato.

Si raschiano e passano 15 deca di fegato di vitello, si fa rinvenire nel grasso della cipolla e prezzemolo, vi si tramena 1 uovo e s'aggiunge poi il fegato, sale, un po' d'aglio, maggiorana, pimento e pan grattato bagnato con latte. Poi si formano delle pallottole grosse come una noce mettendole a cuocere 10 minuti nel brodo.

Granelli o riso al fegato.

Un impasto preparato come il precedente, si spinge mediante una mestola a piccole partite oltre i buchi d'un cucchiaio bucherato, immerso prima nel brodo bollente. Quando la superficie del brodo è coperta di piccoli granelli, si raccolgono questi con un mestolone, per porli nella zuppiera assieme ad un po' di brodo caldo, e si seguita poi a passare il resto dell'impasto. Dopo finito vi si versa il brodo bollente e s'imbandisce.

Pel riso di fegato si prendono 2 uova, del pane scrostato ed ammollito nel latte, poi trito, ed 1 cucchiaio di farina. Si passa questo impasto con un mestolo attraverso una grattugia nel brodo bollente, ripulendo la grattugia al di sotto con un coltello ogni qualvolta si ripete la procedura.

Meridon ai gamberi.

Si tramenano, non troppo a lungo acciò non perda il colore, 7 deca di burro di gamberi con 2 uova, aggiungendovi della mollica di pane bagnata col latte e schiacciata, la carne delle code e forbici di gamberi trita, prezzemolo e sale; si versa il tutto in uno stampo unto con burro di gamberi e lo si lascia cuocere a vapore. S'imbandisce il meridon con brodo chiaro di manzo, o di pesce, o d'intingolo. Riversatolo si può guarnirlo con pezzi di cavolfiore, code di gamberi e spugnoli.

Pallottole di gamberi.

Una manata di carne di gamberi sgusciata ed altrettanta mollica di pane tuffata nel burro caldo di gamberi e trita finamente, s'aggiunge al burro fresco tramenato con 3 tuorli, sale e fior di noce moscata; si formano poi delle piccole pallottole che si friggono nel burro, per bollirle poi in una zuppa chiara di intingolo, diluita con brodo di piselli.

Pallottole e pasta di pesce.

Ad alcuni pezzi di un pesce fritto si staccano le lische (spine), trinciando sottilmente la carne ed il fegato; s'aggiungono poi a 7 deca di burro tramenato con 2 tuorli 1 cucchiaio di fior di latte acidulo, prezzemolo, sale, pepe, noce moscata ed infine briciole di pane, la neve di 2 chiare e tanta farina, che basti per impastare le pallottole, che si formeranno ben rotonde e ferme, cuocendole indi nel brodo schietto di pesce; oppure si mette la pasta al forno in uno stampo spalmato di briciole, tagliandola, riversata, in liste oblique.

Gnocchetti e riso di pesce.

D'un farcito di pesce Nro. 1 (pag. 43) (però senza fior di latte acidulo) con droghe, si formano, mediante 2 cucchiai tuffati prima nell'acqua bollente, dei gnocchetti, lasciandoli riposare alcun tempo prima di metterli a cuocere nel brodo schietto di pesce. Per fare il riso di pesce si passa la pastella attraverso la grattugia, come fu detto pel riso di fegato.

Gnocchetti di farina.

Si tramenano 6 deca di burro fresco o cotto, o grasso di brodo con 3 o 4 tuorli e s'aggiunge poi la neve delle chiare, circa 15 deca di farina e l'occorrente sale. Per fare una prova si prende con un cucchiaio bagnato nel brodo bollente un po' di pasta appuntita ai due lati e la si mette a bollire nel brodo. Il gnocchetto gonfiandosi ha da mantenere la sua forma; se si appiatta, va aggiunta alla pasta un po' di farina, se è troppo duro, un po' di latte; indi si mettono a cuocere tutti. S'imbandiscono tosto che galleggiano. Per risparmiare delle uova si può impastare la farina con alcuni cucchiai di acqua o latte, battendo bene la pastella, che si lascierà riposare un poco prima di fare e cuocere i gnocchetti.[1])

Fig. 21.

Granelli di pasta.

Si colma colla pasta suddescritta un mestolone bucherato e la si preme attraverso questo nel brodo come fu indicato per i granelli di fegato.

Granelli fritti di pasta.

Si passa attraverso il mestolone bucherato, intinto prima nel brodo caldo, la pasta tramenata (pag. 73) per friggerla nel medesimo. Quando i granelli sono dorati vengono estratti con una paletta forata; poscia si passa dell'altra pasta oltre il mestolone, esaurita questa si mettono i granelli nella zuppiera con brodo chiaro o zuppa d'intingolo. *Più minuti risultano i granelli* riducendo la pasta frullata, fatta di 4 cucchiai di farina con un po' di latte, 2 uova, 2 tuorli ed un po' di sale, tanto fluida, che possa scorrere attraverso una schiumaruola nel grasso.

---

[1]) Il cucchiaio di filo metallico (Fig. 21) si addatta per toglier dal brodo o dall'acqua le pallottole od i gnocchi.

Pasta uso biscotti per brodo.

Si tramenano 7 deca di burro con 4 tuorli, e per ogni tuorlo s'aggiunge un cucchiaio scarso di fior di latte, 1 cucchiaio di farina, poi la neve di 4 chiare e sale; si versa la pasta alta un dito in una casserola spalmata di burro e farina per metterla a cuocere nel forno. Quando sarà d'un bel giallo dorato, la si riversa e dopo fredda la si taglia a listerelle oblique, che s'imbandiscono nel o col brodo. Oppure s'aggiunge alla neve delle 4 uova soltanto i tuorli, 4 cucchiaini di farina e sale.

Pasta di semolino (gries).

Si stemperano non troppo densi 10 deca di semolino nel latte bollente, e raffreddato si tramena questo con 5 deca di burro, 2 tuorli, sale e la neve delle 2 chiare, si riempie alto un dito una casserola, mettendolo a cuocere nel forno. Oppure si tramena il semolino nel brodo, aggiungendovi anche del prezzemolo rinvenuto nel burro e un po' di parmigiano.

Gnocchi di semolino.

S'aggiungono 10 deca di gries a 6 deca di burro fresco o cotto tramenato con 2 uova e sale, lasciando riposare la pasta $^1/_4$ d'ora prima di metterla a cuocere nel brodo come i gnocchetti di farina.

Pallottole di semolino.

Tramenate. Si tramenano 7 deca di burro cotto con 3 uova e s'aggiunge del prezzemolo trito, sale e 15 deca di gries, formandone delle pallottole grandi come un uovo, che si lasciano cuocere $^1/_2$ ora. S'imbandiscono con zuppa e porcina affumicata.

Scottate. Si lasciano un po' biscottare nel burro cotto fumante 15 deca di pane tagliato a dadi con prezzemolo trito, poi si aggiungono 25 deca di gries, soffrigendolo un poco, indi si versa tutto in una terrina per raffredarlo. $^1/_2$ ora prima di metterlo a cuocere si scotta quest'impasto con $3\,^1/_2$ decilitri di brodo od

acqua bollente, si sala e se ne formano delle pallottole alquanto grandette, che si cuociono nel brodo od acqua. Si può aggiungere all'impasto anche della porcina affumicata allessa trita ed 1 uovo.

Pallottole di patate.

Lessate. Si tramenano 6 deca di burro con 3 tuorli e la neve delle chiare, indi s'aggiunge prezzemolo trito, 20 deca di patate farinose schiacciate (pag. 57), sale, un paio di cucchiai di gries o farina, e briciole di pane tanto quanto basta a formare delle piccole pallottole, le quali si cuociono breve tempo in brodo od acqua salata.

Fritte. Si aggiungono 6 patate di media grandezza, lessate, schiacciate e poi freddate, a 5 deca di burro tramenato con 3 tuorli, sale ed un po' di farina, formando pallottoline molto piccole, che, dopo involte nell'uovo e pan grattato, si friggono nel burro.

S'imbandiscono con brodo bruno di pesce od altro.

Pasta di patate.

Si fa rinvenire cipolla e prezzemolo in 6 deca di burro, che si tramena poi con 3 uova, 5 deca di farina, sale ed alcune patate lessate e schiacciate; se ne riempie una casserola piatta e lo si mette a cuocere al forno.

Pasta di panini.

A 20 deca di pane si grattugia via la crosta e s'inzuppa la mollica con circa 3 decilitri di latte. Poscia si tramenano 7 deca di burro con 3 tuorli, aggiungendovi, mescolando, il pane schiacciato, prezzemolo trito, sale, la neve delle 3 chiare, e, se l'impasto fosse troppo tenero, un po' di briciole; se ne riempie alto un dito una casseruola bassa, unta e spalmata di pan grattato, e lo si mette al forno.

Pasta al cervello in formette.

Si ammolliscono nel latte circa 15 deca di pane scrostato, si spremono e tritano finamente, poi, mescolando si aggiungono a 5 deca di burro tramenato con 3 tuorli, si mette poi del sale, la

neve delle 3 chiare ed il cervello soffritto nel grasso con prezzemolo, e passato il tutto, se ne riempie uno stampo liscio unto e spalmato di briciole, lasciando cuocere quest'impasto $^{3}/_{4}$ d'ora a vapore o nel forno in uno stampo a diversi incavi. S'imbandisce con brodo chiaro.

Pasta con piselli verdi.

Si tramenano come sopra 5 deca di burro con 3 tuorli, sale, la neve delle chiare, aggiungendovi dei panini e dei piselli freschi cotti e passati.

Pallottole di briciole di pane.

Si tramenano 5 deca di burro fresco o cotto con 3 uova, aggiungendovi tante briciole quante ne assorbe il tramenato, che poi si sala e si lascia riposare. Una parte delle briciole si può bagnare col latte od anche unirvi del prezzemolo. Se ne formano colle mani o con due cucchiai bagnati nell'acqua delle pallottole grandi come noci, cuocendole poi nel brodo, oppure, involte nell'uovo e pan grattato, si friggono nel burro e si fanno bollire nel brodo.

Pallottole di cervello.

Il cervello di vitello soffritto con burro e prezzemolo rinvenuto s'aggiunge all'impasto come per le pallottole di briciole e se ne formano delle pallottole, che si mettono a cuocere nel brodo di carne.

Pallottole di midollo.

Con farina. Dopo tramenato 1 deca di burro, 1 uovo e 2 tuorli s'aggiungono 5 deca di midollo di manzo minutamente trito, 4 deca di parmigiano, sale, un po' di noce moscata e tanta farina, che si possa farne delle pallottole molli, di cui per prova se ne mette a cuocere una. Si fanno bollire nell'acqua salata, imbandendole poi con brodo bruno.

Con briciole di pane. Si tramenano col midollo tagliato a dadi e liquefatto 2 uova, aggiungendovi prezzemolo e pan grattato come per le pallottole di briciole, che si cuociono nel brodo.

Pallottole di lardo (Speck-Knödel).

Si tagliano a quadrelli 10 a 15 deca di lardo, che si lasciano liquefare; divenuti trasparenti si fa rinvenire cipolla e prezzemolo triti, aggiungendovi circa 28 deca di pane bianco tagliato a dadi, mestolandoli sul fuoco finchè il grasso sia assorbito, poi si versano in una terrina. 1/2 ora prima di cuocerle, si frullano 3 uova in 2 decilitri di latte, che si mescola al pane; in fine s'impasta leggermente il tutto con 10 deca di farina e si formano colle mani o con mestole bagnate nell'acqua 10 a 12 pallottole, che si fanno bollire 1/4 d'ora — se più grandi, più a lungo — nel brodo o acqua salata. Per accertarsi se sono cotte si divide una di queste con due forchette.

Pallottole tirolesi. Si fa rinvenire in 10 deca di lardo affumicato tagliato a quadrellini, cipolla, prezzemolo, 8 panettini di forma lunga (ognuno del peso di 8 deca circa) tagliati a quadrelli, poi s'aggiungono 15 deca di porcina affumicata appena lesssata e succulente, pure tagliata a quadrelli, 5 uova frullate in 2 decilitri di acqua o latte, per ammollire il pane. In ultimo si mescolano 10 deca di farina comune e si forma di quest'impasto mediante un mestolo ed un cucchiaione bagnati nell'acqua 8 a 10 grandi pallottole. Bollito che abbiano 1/2 ora, s'imbandiscono col brodo.

Pallottole di farina.

Si frulla 1 uovo in 1/4 di litro di latte ed un po' d'acqua, si sala e s'aggiungono 25 deca o più di farina per farne una pasta alquanto densa, che si sbatte ben bene finchè si formeranno delle bolle. Poi vi si uniscono, mescolando, dei quadrelli di pane già prima tostati al burro e freddati; con un cucchiaione intinto nell'acqua bollente salata si levano dei pezzi di pasta, che si fanno scivolare nell'acqua. Si lasciano cuocere queste pallottole in una casserola con molta acqua finchè galleggieranno, poi se ne estrae

una per volta mediante una schiumaruola, sminuzzandole con 2 forchette e condendole con burro fumante, ciocchè le rende morbide.

Lo sterz.

Di farina saracena. Si versano senza mescolare 25 deca di farina saracena in 1 $^1/_2$ litro d'acqua bollente salata, lasciandola cuocere coperta circa 10 minuti, poi si capovolge col mestolo la massa di farina, dopo averla staccata prima dalle pareti della pentola, e la si lascia cuocere altri 10 minuti. Durante questo tempo si spinge una volta il mestolo attraverso la massa, acciò la farina possa meglio gonfiarsi sotto l'azione del vapore. (Preparando dello sterz in maggior quantità si dovrà cuocere anche più a lungo). Indi si versa via un po' dell'acqua, lasciandovene però tanta quanto si crede che la farina possa assorbire, e si mescola tutto a grumi piuttosto grossi. Poscia si condisce la pasta con 10 deca di strutto o lardo liquefatto fumante, mettendo poi la pentola coperta a parte sul focolaio. Un quarto d'ora dopo si sminuzza e tramena lo sterz con una grande forchetta a due punte e lo si ammucchia sul piatto versandovi sopra strutto fumante o ciccioli[1]) di lardo. S'imbandisce con brodo di carne o zuppa di funghi.

Fatto alla padella. 25 deca di farina fina di frumento e 10 deca di farina saracena di qualità inferiore, si mettono sul fuoco in una padella, rimestandole bene, e quando sono ben calde s aggiunge col cucchiaione dell'acqua salata bollente, mescolando leggermente finchè formansi dei morbidi grumi, che poi si condiscono con grasso fumante.

Di semolino (gries). Si scottano con acqua salata bollente 25 deca di gries come il precedente, mettendolo poi nel grasso fumante, e nell'imbandire s'aggiungono ciccioli di lardo o di prosciutto soffritto.

[1]) Cicciolo o sicciolo chiamasi l'avanzo dei pezzetti del grasso di maiale dopo che per via di fuoco se n'è cavato lo strutto.

SALSE, ERBAGGI, GUARNIZIONI, INSALATE E COMPOSTE

Salse calde.

Salsa spagnuola. [1]

Ritagli di vitello si soffriggono con lardo e radici trinciate a fettucce finchè avranno preso un bel colore bruno; poi si spolverizzano con un po' di farina, ammollendoli con brodo bollito con gli avvanzi d'arrosto, ossa di pollame selvatico, piccioni vecchi, lepre ecc., aggiungendo un po' di buon vino (mescolato con un cucchiaio di rum). Da principio il tutto ha d'essere molto liquido acciò se ne estragga maggior sostanza dalla carne; dopo passato si fa cuocere su fuoco vivo, levandovi il grasso e la schiuma. S'inacidisce con succo di limone. Questa salsa deve distinguersi pel suo colore bruno dorato e pel predominante sapore di carne.

Salsa d'aglio.

Si prepara una salsa bruna sostanziosa (pag. 39) e nell'imbandire s'aggiunge un po' di burro all'aglio (pag. 60).

Salsa di cipolle e cipollette.

Si fa sciogliere nel burro o strutto un po' di zucchero, e tosto che è ingiallito s'aggiunge abbondante quantità di cipolla trita a fettuccie. Dorata che sia, si leva per mettervi della farina, che si lascia diventare d'un giallo bruno, indi s'ammollisce con brodo e un po' d'aceto o succo di limone; poi si ripone a cuocervi la cipolla, passando per lo staccio la salsa prima d'imbandirla.

[1]) Vedi salse pag. 10 e 38.

Salsa al pepe.

Si prepara una salsa bruna sostanziosa (come pag. 39) e si fanno cuocere alcune cipollette trinciate, una foglia di lauro, e mezzo cucchiaino di granelli di pepe, con alcuni cucchiai d'aceto e vino nero, si lasciano questi ancora bollire nella salsa che poi si passa.

Salsa calda al senape (Sauce Robert).

S'aggiunge alla salsa di cipolla del sugo d'arrosto, scorza di limone, alcuni granelli di pepe, pimento, un po' di foglia di lauro, lasciando il tutto a bollir bene; nell'imbandire vi si mescola un cucchiaio di senape francese, burro d'acciughe e succo di limone, che poi si passa. Si serve di questa salsa di preferenza coll'arrosto di maiale o di bue.

Salsa bruna di radici.

Si soffriggono delle fette di lardo con abbondanti fettuccie di cipolla, carote, sedano, prezzemolo e poro; si spolverizza il soffritto con un po' di zucchero ed un paio di cucchiai di farina, lasciandola diventar bruna, indi s'ammollisce con brodo, aggiungendovi pepe, pimento, buccia di limone, timo, una foglia di lauro, un po' d'aceto e vino nero. Si lascia cuocere la salsa 1 ora, indi la si passa, inacidendola con succo di limone.

Salse per selvaggina.

Si soffriggono col lardo delle radici e droghe, come per la marinata (pag. 30) finchè saranno gialle, indi si spolverizzano con tanta farina quanto ne assorbe il grasso, e mestandola diligentemente, si lascia diventare bruna. Si ammolisce la salsa con marinata bollente, e condensata che sia la si passa per lo staccio.

Con fior di latte. Alla salsa precedente s'aggiungono alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, lasciandolo cuocere assieme ancora $^1/_4$ d'ora. In questa salsa si può mettere anche buccia di limone e capperi.

Per dar sapore alla salsa di selvaggina senza fior di latte si mettono a cuocere un po' di coccole secche della *rosa canina*, o *pomidoro*, oppure del *mosto di vino cotto*.

Con bacche di ginepro. Si fa una salsa di selvaggina e si aggiunge del succo di limone, un po' di vino nero, bucce d'arancio o di limone, granelli di pepe ed alcune bacche di ginepro, lasciandola ben condensare e passandola poi per lo staccio.

Con tartufi. Nella salsa preparata con radici soffritte ed infarinate, droghe e brodo bruno si mette un po' di buon vino (Madera), bucce di tartufi e l'essenza di carne di quella selvaggina a cui servirà la salsa, si lascia ben condensare e poi la si passa.

Salsa di capperi.

Si fa un soffritto giallo-bruno di farina, ammollendolo con brodo e aggiungendovi alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, scorza di limone, 3 deca di capperi, lasciandoveli cuocere bene.

Salsa d'olive.

Nella salsa bruna preparata col sugo della carne stufata si mettono olive trite, capperi, sardelle e un po' di pepe.

Salsa di fagiuoli.

In un soffritto giallo di farina s'aggiungono fagiuoli passati per lo staccio, brodo ed aceto.

Salsa di patate.

Con pomidoro. Si soffrigge nel burro un pezzo di cipolla ed alcuni pomidoro; infarinata ed ammollita, si passa la salsa, aggiungendo infine delle patate schiacciate finamente.

Con sardelle. Si fanno rinvenire nel grasso d'arrosto cipolle o cipolline, aggiungendovi le patate stacciate, poi sardelle, brodo e grasso d'arrosto.

Salsa di cetriuoli.

Di cetriuoli freschi. I cetriuoli pelati vengono tagliati in fette sottili o a quadrelli e, salati, tosto messi a soffriggere in un disfritto

giallo di farina. Ammollita con brodo si fa bollire la salsa, che s'inacidisce a piacere con aceto e si condisce con pepe ed un po' d'aglio; si può aggiungervi anche alcuni cucchiai di fior di latte acidulo.

Di cetriuoli all'aceto o salati. Tagliati a filetti o grattugiati si soffriggono in disfritto giallo di farina con un po' di cipolla, aggiungendovi l'occorrente brodo e fior di latte acidulo, poi si lascia ben bollire la salsa.

Salsa di fagiuoletti (tegoline) verdi.

Di fagiuoletti in aceto tagliati in sottili filetti si fa una salsa identica a quella di cetriuoli.

Salsa di prezzemolo.

In 2 cucchiai di burro fresco si mette del prezzemolo trito, pepe bianco, il succo di mezzo limone, due cucchiai d'essenza di carne (glace), lasciando bollire tutto. Nell'imbandire si versa questa salsa su delle costolette.

Salsa di porrino.

Si fa ingiallire della farina in 2 cucchiai di burro o strutto, aggiungendovi una manata piena di porrino sottilmente trito, e quando sarà soffritto si versa l'occorrente brodo, indi soltanto un po' di fior di latte acidulo.

Salsa d'acetosa.

Tanto le foglie dell'acetosa di giardino quanto quelle dell'acetosella di prato, od anche ambedue unite, si soffriggono nel burro ed un po' di brodo. Lasciatole condensare un poco, si spolverizzano con farina; versatovi del brodo e mescolatovi del fior di latte, si lasciano cuocere ancora $^1/_4$ d'ora. Qualora le foglie non fossero ben stemperate, si passa la salsa.

Salsa d'aneto e finocchio.

L'erba dell'aneto, distaccata dai gambi e trita finamente, si mette in una salsa chiara, che si lascierà bollire bene con un poco d'aceto ed un po' di fior di latte acidulo.

Salsa d'erba serpentaria (Estragon).

Si lavano e tritano finamente le foglie dell'erba serpentaria distaccate dallo stelo e si mettono in una salsa al burro con un po' di succo di limone.

Salse di varie erbe.

Si prepara una salsa chiara sostanziosa (pag. 38) facendola bollire bene, e prima d'imbandire s'aggiunge del burro all'erbe (pag. 60), nel quale si mescola dell'estragone.

Salsa legata al burro d'erbe (à la maître d'hôtel). S'aggiunge alla salsa precedente prima d'imbandire, oltre al burro all'erbe, 1 tuorlo, burro d'acciughe, succo di limone, e si serve con pollame o pesce.

Salsa al burro (à la maître d'hôtel). Si condisce la salsa al burro (pag. 38) con pepe o noce moscata, e prima d'imbandirla s'aggiunge un pezzo di burro all'erbe ed un po' di succo di limone.

Salsa agra d'erbe (Sauce ravigote). In una salsa chiara e sostanziosa (pag. 38) si mettono cipollette cotte nell'aceto con grani di pepe (pag. 138), e dopo condensata la si passa; prima di servirla s'aggiungono delle erbe scottate e passate, acciò la salsa prenda un bel color verde.

Con olio. Si tritano finamente cipollette, aglio, prezzemolo, erba serpentaria, cerfoglio, acetosa e porrino, mettendo il tutto a cuocere in parti eguali di brodo e vino con del pepe finchè sarà alquanto denso. Prima d'imbandirla s'aggiunge 1 cucchiaio d'olio e succo di limone, e si serve la salsa col pesce.

Salsa di funghi.

Di piccoli funghi in aceto. In un chiaro disfritto di farina si mettono funghi tagliati a fettuccie, lasciandoveli soffriggere

per alcun tempo, poi si ammolliscono con brodo e si lasciano bollire bene.

Di funghi freschi. Si fanno soffriggere (pag. 10) nel burro con cipollette e prezzemolo dei funghi carnosi e teneri, ripuliti e tagliati a fette sottili, finchè avranno consumato il proprio succo; si spolverizzano quindi con farina, s'ammolliscono con brodo e si lasciano bollire bene, aggiungendovi poi un po' di pepe e fiore di latte o succo di limone. Piccoli funghetti si preparano in egual modo, mettendoli in salsa chiara condita colle medesime droghe e lasciandoveli bollire bene.

Funghi di qualità più dura nonchè quelli *seccati* si soffriggono nel latte, indi si procede come sopra.

Di piccoli spugnoli. Questi si lavano in più acque e si mettono nell'acqua e latte tiepido; dopo scottati si lasciano soffriggere brevemente — acciò non diventino duri — con cipolla, pepe in grano e brodo, mettendoli poi in una salsa spagnuola.

Di funghi triti. Si lavano e pelano circa 10 champignons, mettendoli poi a soffriggere nel burro con succo di limone, mentre si fanno cuocere i ritagli nel brodo, che servirà ad ammollire una salsa chiara e sostanziosa (pag. 38), in cui, dopo passata, si fanno bollire i champignons nel frattempo triti.

Coll'essenza di funghi (Sauce veloutée). Si prepara una salsa chiara e sostanziosa, aggiungendovi tanta essenza, che basti a dare alla salsa un forte sapore di funghi.

Salsa di tartufi.

Salsa bruna di tartufi (à la Saint-Marsan). Si fanno cuocere in una salsa spagnuola diluita le scorze e i ritagli di tartufi, indi la si passa e vi si aggiungono i tartufi tagliati a listerelle, soffritti con pochissimo aglio e con del buon vino nero o Madera.

Salsa chiara ai tartufi. Si soffriggono nel burro i tartufi pelati trinciati a fette sottili con cipollette, prezzemolo, un po' di sale e pepe, per metterli poi in una salsa chiara e sostanziosa, alla quale si puo aggiungere pure un po' d'essenza di champignons.

Salsa legata di tartufi (Sauce au suprême). Si cuociono $^1/_2$ ora in una salsa chiara (pag. 38) ammollita con abbondante sugo di pollame cotto in stufato dei ritagli di tartufi e funghi, e dopo levato il grasso e la schiuma, si passa. Nell'imbandire vi si

aggiunge del succo di limone, un po' di burro di gamberi ed 1 tuorlo, mescolandola bene finchè questo sia del tutto incorporato, indi la si serve tosto.

Salsa di ragoût.

In una salsa chiara si mettono dei champignons soffritti nel burro con prezzemolo e cipollette, dell'animella cotta tagliata a quadrelli, creste di gallo, piselli e code di gamberi, lasciando il tutto bollire bene. Si serve questa salsa col pollame.

Si fa alquanto liquida una salsa chiara e sostanziosa (pag. 38), poi si taglia a quadrellini un tartufo cotto nel vino Madera, 3 champignons soffritti nel burro con succo di limone, un pezzo di lingua affumicata, una piccola carota lessata ed un cetriuolo pepato, per metterli a bollire nella salsa.

Salsa di gamberi.

In una salsa chiara e sostanziosa s'aggiunge prima di imbandirla del burro di gamberi, la polpa delle code e forbici tagliata a dadi; la si condisce con succo di limone e pepe bianco.

Salsa di sardelle.

In un disfritto bruno di farina fatto con 2 cucchiai di strutto si mettono 2 acciughe pulite e dimezzate; ammollita che sia la salsa con brodo, la si lascia ben bollire e poi la si passa. Oppure prima d'imbandire si aggiunge del burro di acciuga in una salsa bruna sostanziosa (pag. 39).

Salsa d'aringhe.

In una salsa chiaro-bruna ben consumata, fatta di burro, cipolla, farina e buon brodo, si mette scorza e succo di limone, nonchè pepe ed un'aringa schiacciata dopo levatane la lisca (spina), e senza farla bollire di nuovo la si passa e si serve in luogo di salsa di sardelle con manzo allesso.

Salsa d'ostriche.

Sulle ostriche lavate (20 pezzi per un cappone), si versano 2 decilitri di vino bollente, e appena aperte si sgusciano; si lasciano rinvenire nel burro caldo un paio di cucchiai di farina, poi cipollette trinciate sottilmente e prezzemolo. Si ammollisce questo con brodo sostanzioso ed il vino delle ostriche, si aggiunge scorza di limone trita e si lascia, dopo condensata la salsa, bollirvi le ostriche.

Salsa di testacei.

Piccoli testacei lavati si mettono nel vino caldo e quando s'aprono si staccono dal guscio. Si fa poi una salsa come la suddetta per le ostriche, e si aggiunge anche in fine assieme ai testacei un po' di burro d'acciughe e succo di limone.

Salsa olandese.

Alcuni cucchiai di brodo di pesce o zuppa, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 cucchiaio d'aceto d'estragone (erba serpentaria), 10 deca di burro, 2 a 4 tuorli crudi, sale e pepe bianco si tramenano sul fuoco sino a tanto che i tuorli rendano densa e schiumosa la salsa, che si mette poi a parte, tramenandola ancora un poco; si versa questa salsa sopra un pesce alesso caldo o la si serve in una salsiera a parte.

Salsa francese.

4 cucchiai di fior di latte acidulo, 2 tuorli freschi, 7 deca di burro d'acciughe, un cucchiaino da caffè di farina, un po' di aglio schiacciato, timo, succo o scorza di limone e un po' di brodo di pesce si frullano come la crema (pag. 67), e si versa questa salsa sollecitamente sopra pollame o pesce.

Salsa di fricassea.

Salsa al burro preparata col sugo di carne arrostita o col brodo di pesce si lascia raffreddare, e prima d'imbandirla si frulla sul fuoco con tuorli freschi e succo di limone, od anche con un po' di fior di latte acidulo, e si versa densa sopra o all'intorno di giovani polli o pesci.

Salsa di tuorli con erbe.

Si tramenano 2 cucchiai di burro all'erbe con 3 tuorli sodi passati, sale, succo di limone, e versandovi di continuo del brodo di pesce, si lascia pigliare il caldo e si imbandisce subito col pesce in una salsiera a parte.

Salsa di limone.

Si fa filare un po' di zucchero nel burro cotto e rinvenire un po' di farina e briciole, e dopo aggiuntovi del vino, succo e scorza di limone, si lascia condensare bene la salsa, passandola poi.

Salsa d'arancio.

La scorza gialla d'un arancio tagliata a filettini e bollita nell'acqua, che poi si cola, viene messa a bollire in una salsa bruna sostanziosa (pag. 39) con 1 decilitro di vino nero, succo d'arancio e limone, pepe Caienna e zucchero.

Salsa di pomidoro.

Zuccherata alla tedesca. Si mettono in una pentola con un po' d'acqua circa 8 pezzi di pomidoro di media grandezza, coprendola per lasciarveli cuocere teneri; così conservano meglio sapore e colore, che soffrigendoli nel grasso. Si fa rinvenire nel burro 1 cucchiaio pieno di farina, vi si aggiungono i pomidoro coll'acqua e dopo mescolati si lascia addensare la salsa, che viene poi passata per istaccio ed inzuccherata piuttosto abbondantemente.

Di conserva di pomidoro passati, per farne uso nell'inverno, si prendono alcuni cucchiai in luogo di quelli cotti freschi. *Di conserva cruda disseccata* se ne scioglie prima nel vino ed acqua. *Pomidoro in salamoia* si mettono in acqua fredda prima d'adoperarli.

Con sugo d'arrosto. Pomidoro dimezzati, a cui si sieno tolti i semi, vengono soffritti con burro, cipollette, pepe in grano, poi passati e messi in una salsa chiara mescolata con abbondante sugo d'arrosto.

Con vino. Si aggiungono ad una salsa di pepe (pag. 138) dei pomidoro cotti nel vino, poi passati lasciandoveli bollire.

All'italiana senza zucchero. Si fa rinvenire nel burro 1 cucchiaio pieno di briciole aggiungendovi poi i pomidoro preparati e passati (come pag. 56), si mette sale e si lascia bollire $^1/_4$ d'ora.

Salsa di frutta.

Di bacche della rosa canina. Si levano i semi e le ruvidezze delle bacche fresche, che si cuociono tenere nel vino, acqua, zucchero e buccia di limone, e passate si lasciano ancora consumare a dovuta densità.

Oppure: Si cuoce la conserva delle bacche col sugo della carne di cervo in stufato per ridurla a bella salsa rossa.

D'uva di S. Giovanni (ribes). Si fanno rinvenire nel burro ben caldo alcuni cucchiai di briciole, che si lasciano poi bollire con vino nero sino a densità; passato questo, s'aggiunge poc'acqua, 3 cucchiai di ribes in conserva, però non passata, cannella, garofano in polvere, e si lascia cuocere tutto di nuovo. L'uva fresca si mette prima a consumare con zucchero.

D'uva del mirtillo rosso. Si fa rinvenire nel burro un po' di farina e s'aggiungono alcuni cucchiai di conserva d'uva del mirtillo od anche il frutto fresco consumato con acqua e zucchero ed un po' di vino nero.

Salsa di mele o vino. Si cuociono nel vino alcuni buoni pomi, quindi si passano; si fa indi rinvenire nel burro 1 cucchiaio di farina, s'aggiunge lo zucchero e poi la polpa delle mele ammollita con vino.

Salsa pipiana.

Si tostano in una padella 2 manate di noci ed una di mandarle dolci, finchè crepolano, si soffregano poi con un pannolino per pulirle dalla pellicola, si riducono in polvere fina; si tritano pure 2 manate di pane tagliato a dadi fritti nel burro; nel rimanente grasso si mette una punta di coltello di paprica (pag. 61) indi gl'ingredienti polverizzati, una brocca di garofano ed essenza di carne. Questa salsa, condensata che sia, si cuoce poi un po' col grasso o sugo di polli o di vitello arrosto.

Salsa polacca.

In 3 decilitri di vino si cuociono mandorle in filetti, uva passa, uva Corinto, cannella e brocche di garofano finchè l'uva passa siasi gonfiata; si lascia ingiallire 1 cucchiaio di zucchero in 2 deca di burro, si fa rinvenire farina mescolata con briciole, s'aggiunge poi il bollito con scorza di limone. S'imbandisce questa salsa con lingua o carne alessa.

Salsa di radica forte (cren).

Per la radica forte (cren) al brodo si versa soltanto del brodo bollente sopra il cren grattugiato in una salsiera.

Radica forte (cren) con panino. Si taglia a fette sottili un panino scrostato, s'aggiunge del brodo freddo con un pizzico di zafferano, si fa bollire bene, poi si frulla, mescendovi insieme 1 cucchiaio di cren.

Per servire coi pesci si cuoce il panino nel brodo di pesce, aggiungendovi oltre a zafferano e cren anche del fior di latte acidulo.

Oppure si fanno rinvenire delle briciole nel grasso di brodo o d'arrosto, e ammollite con zuppa ed aceto, si lascieranno ben bollire; prima d'imbandire, e s'aggiungerà della radica grattugiata.

Cren con acciughe. Si fanno rinvenire delle briciole nel grasso d'arrosto, aggiungendovi brodo, fior di latte acidulo, zafferano e 2 acciughe schiacciate, nonchè la radica, e dopo bene bollito, si frulla il tutto.

Cren di mandorle. Si fa rinvenire nel grasso d'oca 1 cucchiaio di farina di frumento, ammollendola con latte bollito a modo d'una polentina alquanto molle, poi si mescolano 7 deca di mandorle sbucciate e pestate, un po' di zucchero e scorza di limone, e prima d'imbandire s'aggiunge il cren grattugiato.

Salse fredde.

Cren all'aceto. Si trita finamente il cren grattugiato per mescolarlo con aceto e zucchero a gusto. Per togliergli il sapore troppo piccante si può prima scottarlo col brodo bollente e poi colarlo.

Cren alle mele. Si grattugiano alcuni pomi pelati, mescolandoli subito con aceto (di preferenza con quello di lamponi), acciò non diventino scuri, poi s'aggiunge dello zucchero e 2 cucchiai di cren grattugiato.

Cren all'arancio. Si mescola bene insieme il succo di 1 limone e di 2 aranci, zucchero all'aroma d'arancio, vino e cren. Si può anche aggiungervi la polpa di pomi grattugiati.

Cren all'uovo. Si pestano 2 tuorli sodi tramenandoli bene con aceto, un po' d'olio, sale e cren grattugiato.

Salsa di patate.

Si schiacciano ancor calde alcune patate allesse e dopo fredde si tramenano con tuorli sodi, prezzemolo o porrino trito, sale, aceto, olio e pepe in polvere. Oppure si mescola insieme anche latte d'aringa schiacciato o acciughe tagliate a filetti.

Salsa di fagiuoli.

Fagiuoli cotti teneri e passati si tramenano bene con aceto ed olio onde farne una densa salsa. Si possono aggiungervi acciughe passate per istaccio o cipollette pestate, o cospargere la salsa con porrino o cren.

Salsa all'uovo.

Con porrino (Schnittlauch). Si pestano e passano 3 tuorli sodi mescolandoli con 4 cucchiai d'olio, aggiungendovi dell'aceto, porrino e il bianco delle uova finamente trito.

Con sardelle. Si pestano 3 tuorli sodi e 2 acciughe, mescolandovi 3 cucchiai d'olio e aceto a gusto, per farne una salsa piuttosto densa. Si può anche aggiungervi prezzemolo, aglio e pepe, od anche cipolla, timo e scorza di limone trinciati finamente e pestati.

Salsa fredda di fricassea.

A 3 fino a 6 tuorli crudi s'aggiunge una chicchera da caffè d'olio, altrettanto aspic, il succo d'un limone, un po' di sale, pepe bianco e 4 acciughe passate. Si frulla la salsa sul fuoco finchè sarà densa, poi si sbatte colla sistola in un bacino sul ghiaccio a maggior consistenza, e s'imbandisce versandola su pollame o pesce, oppure la si lascia congelare in uno stampo basso sul ghiaccio, onde intagliare mediante formette intinte nell'acqua calda delle figure per guarnirne la carne.

Salsa all'olio (mayonnaise).

Mayonnaise gialla. Si pone una scodella sul ghiacco mescolandovi con un cucchiaio di legno 4 a 6 tuorli crudi e un poco di sale, e s'aggiungono, tramenando sempre, alternativamente a goccie 15 deca d'olio, 2 decilitri d'aspic chiaro freddo (vedi pag. 31) e dell'aceto d'estragone. Quando tutto sarà denso come una crema s'aggiunge anche del pepe bianco e goccia a goccia il succo d'un limone. Si lascia la salsa sul ghiaccio fino al momento di servirsene.

Per una *mayonnaise bianca* si prendono 2 tuorli chiari e in ultimo goccia a goccia 1 cucchiaino da caffè pieno d'acqua.

Mayonnaise con erbe. Erbe per le salse (pag. 61) od anche un po' di spinacci scottati, pestati e passati si mescolano insieme alle precedenti sostanze a consistenza di una densa mayonnaise.

Con acciughe. Agli ingredienti della mayonnaise bianca o gialla s'aggiungono 4 acciughe passate.

Di tuorli sodi. Si pestano 3 tuorli sodi e 3 acciughe, passati si mescolano sul ghiaccio insieme a 3 decilitri d'aspic, 7 deca di olio ed il succo d'un limone.

Senza aspic. Si mescola a densità schiumosa l'egual numero di tuorli sodi e crudi, versandovi a cucchiaini da caffè alternativamente olio ed aceto.

Salsa al burro ad uso mayonnaise.

Con erbe. Erbe imbianchite e finamente trite (pag. 61) si pestano assieme ad un cucchiaio pieno di capperi, 3 tuorli sodi, 5 acciughe, mescolandovi poco a poco 14 deca di burro e 7 deca d'olio, poi un po' d'aceto d'estragone; si mette infine la salsa sul ghiaccio o nell'acqua fredda sino al momento d'adoperarla.

Con acciughe. Si frullano sulla brage sino a densità 6 tuorli, 3 cucchiai d'aceto di vino, 7 deca di burro d'acciughe, si continua a frullare finchè il tutto sia freddo, poi si mescola goccia a goccia dell'olio d'oliva, e quando sarà ben addensata si stende la salsa sopra il pesce freddo.

Salsa di pollame selvatico ad uso mayonnaise.

Si pestano finamente rimasugli di pollame selvatico per cuocerli nel buon vino con un po' di brodo bruno, alcune cipollette ed una foglia di lauro; digrassata si cola questa essenza attraverso una salvietta in 4 decilitri di salsa spagnuola, lasciandola bollire ed ammollendola poi con 2 decilitri d'aspic; s'aggiunge indi del succo di limone, si tramena la salsa sul ghiaccio acciò divenga densa come crema; di colore dev'essere chiaro-bruna e di sapore piccante. S'immergono indi i pezzi di pollame selvatico, mettendoli a rapprendersi sul ghiaccio. Il resto della salsa si versa sul piatto e quando sarà rappresa vi si pone la carne, guarnendola con aspic (e tartufi).

Salsa di selvaggina.

Rimasugli d'arrosto di lepre o capriuolo si tagliano e pestano sottilmente insieme a 2 tuorli sodi, cipollette, 2 acciughe ed

1 cucchiaio pieno di capperi minutamente tagliati; s'aggiunge un po' di aceto, e passato, si mescola il tutto con aceto, olio, sale e pepe a densità di salsa.

Salsa d'erbe.

Si taglia minutamente prezzemolo, estragone, cerfoglio e cipollette, e per 2 cucchiai pieni di questo miscuglio d'erbe s'aggiunge il succo di 2 limoni, sale, pepe e 14 deca d'olio, tramenando il tutto $^1/_4$ d'ora.

Con tuorli sodi. Si pesta e passa per lo staccio oltre alle erbe suddette anche dell'acetosa e del porrino, come pure 2 tuorli sodi, tramenando poi il tutto con aceto, olio, sale e pepe.

Salsa di capperi.

Cotta. Si tramenano su calore moderato 2 decilitri d'olio e 3 acciughe passate finchè queste siano disfatte; s'aggiunge poi del prezzemolo, aglio ed una manata di capperi triti finamente, nonchè il succo di due limoni ed altrettanto aceto, lasciando bollire il tutto. Ancor calda si versa la salsa su carne calda, ponendola poi in luogo fresco fino al momento di adoperarla.

Con tuorli sodi. Una manciata di capperi ed altrettanto cerfoglio o prezzemolo scottato si trincia e si pesta, triturandoli poi nel mortaio unitamente a 3 acciughe pestate e 2 tuorli sodi; si mescola indi il tutto a densa salsa con olio ed aceto d'estragone.

Con tuorli crudi. Si tramenano sul ghiaccio 3 tuorli crudi, s'aggiungono 2 acciughe passate, 2 cucchiai di capperi triti minutamente, sale, pepe, e goccia a goccia 2 decilitri d'olio, 2 cucchiai d'aspic ed aceto d'estragone, mescolando il tutto finchè sia denso.

Senza tuorli. Si tramenano 6 deca di capperi triti, 6 deca d'acciughe passate, 6 deca d'olio ed il succo di 1 limone.

Senape.

Tanto il senape comune, quanto quello fatto d'erbe o acciughe si usa porre in tavola in vasetto o in una salsiera a senape con coperchio e cucchiaino di vetro. Vien servito specialmente con carne di maiale fresca o arrosto di carne di manzo.

Con succo di limone. Al senape di Krems od altro senape forte s'aggiunge dello zucchero e succo di limone a piacere.

A la diable. Si mescola egual porzione di senape e zucchero, rammollendo questo con vino nero, aggiungendovi del succo di limone ed alcune goccie d'olio.

Salsa al senape.

Salsa inglese. A 2 cucchiai di senape fatto all'erbe, s'aggiunge prezzemolo, cipollette trite e passate, il succo d'un limone, 1 cucchiaio di zucchero, sale, pepe, 4 cucchiai d'olio, aceto d'estragone, 4 tuorli sodi passati ed un po' di sugo chiaro d'arrosto, tramenando il tutto sul ghiaccio per farne una salsa molle.

Quale salsa indiana (Rémolade indiènne). S'aggiunge alla salsa precedente ancor 1 cucchiaino da caffè di zafferano indiano liquefatto ed un po' di paprica, e tramenata bene si pone sul ghiaccio.

Con erbe (Rémolade verte). L'erbe da salse (pag. 61) insieme a spinaci e porrino, dopo cotte e passate, si tramenano con senape francese, aceto, olio, sale e pepe per farne una salsa verde saporita.[1])

Con capperi (Sauce tartare). Si tramena sul ghiaccio un cucchiaio di capperi triti, 1 cucchiaio d'erbe passate, 1 cucchiaio di acciughe, 3 cucchiai di senape, pepe, sale e 3 tuorli passati insieme a 14 deca d'olio, 1 decilitro abbondante d'aspic freddo e aceto d'estragone per farne una salsa densa, che s'imbandisce con selvaggina o pesce.

Salsa di caviale.

Dei tuorli sodi passati vengono tramenati con caviale, aceto ed olio.

---

[1]) Nella stagione delle erbe fresche si fa provvista di questa salsa per tutto l'anno, onde imbandirla coll'arrosto freddo, con uova sode pel tè e pel l'insalata. Si tramenano 2 manate piene d'erbe (pag. 61) trite fine, 4 deca di capperi triti, 15 deca d'acciughe passate, 2 decilitri di senape francese, 14 deca d'olio fino, 4 decilitri d'aceto d'estragone, 17 grammi di sale, 3 deca di zucchero, 4 grammi di pepe, e si riempiono dei vasetti, che tappati bene si salvano in luogo fresco. Nell'adoperarla s'aggiunge all'ottava parte di questa salsa 1 tuorlo sodo passato.

Salsa d'acciughe.

Si tramenano nel succo di 2 limoni, 8 acciughe mondate, pestate e passate versandovi poco a poco 14 deca d'olio e 2 cucchiai d'aspic, onde legare meglio la salsa.

Con tuorli. Si pone sul ghiaccio un recipiente con entro 2 tuorli crudi, aggiungendovi 14 deca di acciughe passate e a poco a poco 20 deca d'olio, il succo di 4 limoni ed un po' d'aceto. Questa salsa delicata si stende alquanto densa sopra carne o pesce freddo.

Salsa d'aringa.

Il latte dissalato d'una aringa si lascia un paio di giorni in molle nell'aceto con cipolla e pepe. Lo si tramena con olio, 3 tuorli sodi, un po' d'aceto e pepe, aggiungendovi un paio di cucchiai di senape francese e dei capperi triti.

Oppure: Si pesta il latte d'aringa con 3 tuorli sodi, un paio di cipolline, 1 pomo grattato, e dopo passato il tutto, lo si tramena con aceto, olio e pepe; si serve la salsa con selvaggina fredda.

Ortaggi in aceto.

Cetriuoli freschi si tagliano in striscie col tagliaverdure, e dopo tramenato bene dell'olio, sale, aceto e 1 tuorlo passato, si mescola il tutto bene coi cetriuoli e si cospargono questi con porrino e pepe.

Cetriuoli in salamoia si pelano, tagliano per lungo in quattro parti; si servono con carne di manzo allessa od arrosta.

Fagiuolini verdi (tegoline), trinciati a filetti sottili e cotti nell'acqua salata, o quelli di conserva, si condiscono con aceto ed olio, aggiungendovi prezzemolo oppure erba santoreggia o serpentaria o cipollette trite.

Legumi misti conservati in aceto (Mixed Pickles). Per servirli in tavola se ne togliono diverse qualità dall'aceto.

Piccoli funghi, nonchè cetriuoli in aceto si pongono in una salsiera e si servono colla carne di manzo.

Erbaggi e legumi.

Erbaggi semplicemente soffritti.

Dopo mondati e lavati i legumi si cuociono come a pagina 55, e colati che sieno, si mettono in un disfritto chiaro (pag. 10), lasciandoveli soffriggere finchè il liquido sia consumato, poi si ammolliscono con brodo, e mescolati bene si lasciano cuocere a sufficienza. Quando vengono imbanditi non devono essere nè brodosi nè asciutti, il disfritto non servendo che a legarli. Se l'aglio è indicato quale condimento, si metterà nella farina disfritta soltanto uno spico schiacciato prima di porvi il legume.

Gli *spinaci* si mettono a cuocere in abbondante quantità di acqua bollente salata e per mantenerli verdi non si coprono; dopo colati si versa sopra dell'acqua fredda e spremuti si passano per lo staccio o si tritano finamente colla mezzaluna. Intanto si fa rinvenire nel burro o grasso fumante la cipolla, poi la farina, si mette l'aglio, poi gli spinaci rammolliti con brodo e conditi di pepe, lasciandoveli bollire soltanto $^1/_4$ d'ora, giacchè perderebbero il colore se stessero troppo a lungo sul fuoco. Nei giorni di magro si ammolliscono con latte, ciò li rende più verdi. A guarnirli valgono specialmente carni fritte, costa di maiale affumicata, salsicce, frittate di uova, pane passato all'uovo e fritto.

Barbabietole (rape rosse). D'erbe giovani si tagliano le cime e si preparano come gli spinaci ammollendole con brodo.

Di rabarbaro si preparano le foglie giovani e tenere come gli spinaci.

Le foglie della scorzonera bianca (trapogon pratensis) a cui si mozzano le punte tigliose, si bolliscono nell'acqua salata, e colata che sia, si versa sopra della fredda, si spremono, si tagliano alquanto sottilmente e dopo messe in un disfritto chiaro di farina ed aglio, ammollite con brodo, si lasciano bollire.

Fagiuoletti verdi (tegoline). Dopo tolti loro i fili, si spezzano e si lessano nell'acqua salata, indi si mettono in un disfritto con cipolla rinvenuta, prezzemolo, santoreggia e pepe, lasciandoveli cuocere bene.

Indivia d'estate, lessata e passatavi sopra dell'acqua fredda, viene tagliata in più parti, messa in un disfritto chiaro con prezzemolo, oppure si mescola insieme ai piselli soffritti.

Indivia d'inverno bianca si lessa con acqua salata più volte rinnovata per levarle il sapore amaro; trita finamente, si soffrigge nel burro, spolverizzandola con farina; s'ammollisce con brodo al quale s'aggiunge un po' di fior di latte, si condisce con zucchero e noce moscata e si lascia bollire bene.

La cicoria si lessa e taglia come la precedente, soffriggendola in un disfritto chiaro prima d'aggiungervi del brodo.

I cavoli-verze, triti grossamente (togliendo i torsoli in tutta la loro lunghezza), vengono scottati innanzi di lessarli (pag. 55), poi disfritti con cipolla, un poco d'aglio, e conditi con pepe e maggiorana.

Cavolo-cappuccio. Si prepara come la verza; per condimento s'aggiunge del cumino (kümmel) mentre si allessa, e dell'aglio nel disfritto.

Cavolo-cappuccio in garbura. Si taglia un grosso cavolo a listerelle sottili che si lessano nell'acqua con aceto, sale e cumino, si mettono con cipolla rinvenuta in un disfritto chiaro rammollito col proprio liquido ed un po' di brodo.

Cavolo violetto tagliato a listerelle sottili, lessato in acqua salata, si mette in un disfritto chiaro con aceto e pepe.

Cappucci garbi (Sauerkraut) si lessano in un po' d'acqua e si mettono in un disfritto chiaro rimestandoli con una forchetta a due punte. Richiedono meno farina e più grasso che le altre verdure.

Cavoli-rape. Si strappano a brandelli dai gambi le foglie tenere, che rotolate su se stesse si trinciano a filetti; le rape vengono pelate e tagliate a quadrelli. Si fa rinvenire nello strutto della cipolla, prezzemolo e farina, si mettono le rape lessate col proprio liquido, e quando saranno alquanto soffritte s'ammolliscono coll'occorrente brodo. Le foglie lessate si colano, e versatovi sopra dell'acqua fredda, vengono aggiunte alle rape soffritte.

Rape bianche, trinciate a fette, vanno lessate con cumino, indi messe in un disfritto molto chiaro.

Rape in garbura, pelate e tagliate con un tagliaverdura in striscie, si cospargono con cumino, sale ed aceto, lasciandole 1 ora coperte sul focolaio caldo, poi si cuociono nell'acqua finchè questa sarà consumata, indi si mettono in un disfritto chiaro rammollito con brodo.

Rape garbe devono cuocersi in una pentola di terra oppure in un ben smaltato recipiente. Poscia si mettono in un disfritto chiaro.

Zucche[1]) si cuociono come le rape con cumino, sale ed aceto, mettendole poi in un disfrittó chiaro.

Verdure con salsa al burro.

La salsa al burro (preparata come pag. 38) puossi ammollire aggiungendo al brodo anche l'acqua, ove furono lessati gli asparagi ed il cavolfiore, lasciandola bollire con prezzemolo o condendola con pepe bianco e succo di limone, oppure si mescola un po' di buon fior di latte acidulo, o infine 1 tuorlo ed un pezzo di burro fresco.

Cavolo fiore. Dopo mondato da tutte le macchie e fogliette, si leva la pelle ai gambi, lo si lessa coi torsoli in su, acciò i fiori restino bianchi, oppure si lega un rosone intero in una pezzuola che si appende nell'acqua salata. Nell'imbandire si pone un fiore più grande in mezzo agli altri divisi a spicchi, versandovi sopra la suddetta salsa al burro.

Asparagi. Si raschiano via dai gambi teneri le fogliette a squame, ai grossi la pelle in giù, mozzando la parte ove cominciano ad esser duri; lavati e legati a mazzi, si cuociono $^1/_2$ ora, e si salano. Quando si possono traforarli facilmente si tolgono con cura dall'acqua mediante una paletta forata o gratella del tegame (Fig. 22)[2]) ponendoli sopra un piatto, e dopo sciolti, condendoli colla suddescritta salsa al burro.

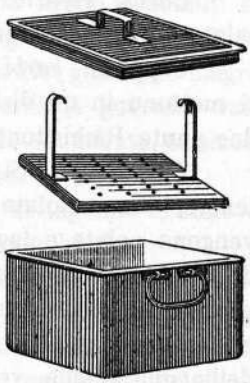


Fig. 22.

Il cavolo a germogli (broccolo) viene lessato brevemente in acqua molto salata, poi scolato, risciacquato con della fredda, indi bollito in una salsa al burro.

---

[1]) Le zucche mangerecce per uso di cucina si raccolgono a mezza maturità, cioè quando con leggera pressione dell'unghia si riesce a perforarne la pelle. Sono da preferirsi zucca d'asparagi, il potiron giallo di Parigi, la barucca di Venezia ecc.

[2]) Il tegame a gratella serve ad allessare qualunque verdura.

Fagiuoletti verdi (tegoline). Levati i fili si trinciano a filetti o a sghembo in pezzetti larghi un dito e si fanno cuocere teneri; colati si mettono in una salsa al burro con prezzemolo e pepe.

Piselli col baccello si fanno cuocere in un po' di brodo con burro, zucchero, sale, aggiungendovi poi una salsa al burro con prezzemolo.

Piselli freschi sgranati si fanno bollire in acqua salata; colati si mettono in poca salsa al burro con prezzemolo fresco, acciò siano soltanto un po' legati, e con un po' di zucchero si lasciano consumare bene.

Piselli secchi verdi e dolci (vedi provvisioni) si mettono alcune ore in molle o durante la notte in eguale quantità d'acqua fredda, con questa si fanno soffriggere nel burro; poi si preparano come i sgranati freschi.

Piselli d'asparagi. Si spezzano gli steli sottili d'asparagi verdi in pezzetti minuti come piselli per prepararli in egual modo dei piselli freschi.

Finocchio. Le radici si pelano con precauzione per non staccarne le foglie che si tagliano corte (Fig. 23), si scottano con acqua bollente, si sciacquano con acqua fredda e sgocciolate si disfriggono con zuppa grassa, fette di cipolla, carote, pepe in grano e sale. Si copre la casserola con carta e coperchio e si cuociono circa 2 ore. Imbandite si versa al disopra salsa al burro o sugo d'arrosto.

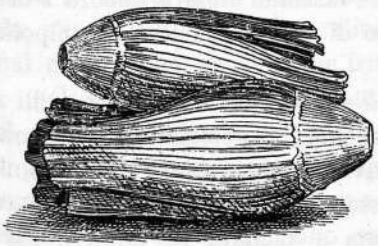


Fig. 23.

Scorzonera ed altre radici mangerecce consimili. Si raschia la pelle delle radici e si mettono queste in acqua mista con un poco d'aceto, si tagliano a pezzi, e questi a filetti. Indi si risciacquano in acqua pura per soffriggerle tenere in una casserola coperta, con un po' di brodo, sale, succo di limone e burro, aggiungendovi della salsa al burro. Oppure si mettono lessate in salsa al burro con prezzemolo e pepe.

Ravanelli d' estate mondati e lavati si fanno cuocere con un po' di brodo, sale e pepe, indi si mettono in una salsa al burro.

Verdure stufate.

Le verdure stufate hanno più sapore di quelle lessate, perchè conservano il loro succo. Alle verdure fine basta l'umidità che resta loro dopo lavate. Le rape, i cavoli si scottano prima con acqua bollente, lasciandoli entro 5 minuti.

Piselli verdi dolci si lasciano soffriggere teneri nel burro con prezzemolo, sale ed un po' di brodo.

Piselli verdi seccati con zucchero (vedi provvisioni) devonsi durante la notte lasciare ammollire in acqua tiepida per farveli gonfiare.

Ai giovani piselli dolci si spuntano le cime togliendo loro i fili. Poi si mettono a stufare coperti nel burro con prezzemolo, brodo ed un po' di zucchero, spolverizzati con farina s'ammolliscono con brodo.

Sono eccellenti colla carne fritta ecc.

Fagiuoletti verdi (tegoline). Dopo levato loro i fili si tagliano in striscie sottili, si mettono con burro in una pentola, che coperta si pone nel forno, scuotendola spesso finchè saranno consumati e alquanto teneri. Si mettono poi sul focolaio ed aggiungendovi del brodo ed 1 gambo di santoreggia si lasciano stufare ancora 1 ora, dopo di che si mescola un disfritto di farina al burro con cipolla, prezzemolo, pepe o paprica.

Fagiuoletti verdi (tegoline) all'olio. Dopo levato loro i fili si cuociono 5 minuti nell'acqua bollente. Sgocciolati si mettono nell'olio ben caldo nel quale si avrà fatto rosolare della cipolla tagliata fina e prezzemolo trito, lasciandoveli poi ben consumare.

Lattuga. Dopo mondata, lessata e tagliata in quattro parti si lascia stufare nel grasso d'arrosto, poi bollire in un po' di salsa chiara.

Salsiccette di cavolo-cappuccio. I cavoli si lessano nell'acqua salata; dopo stese le foglie e tagliatone via le coste, si arrotolano in guisa di salsicce, che cosparse di sale e pepe, si lasciano stufare nel burro o grasso d'arrosto, con cipolla in fettucce, con fuoco di bragia al di sopra finchè saranno brune; indi ammollite con un po' di salsa chiara si lasciano bollire e s'adoperano per guarnizione.

Cavolo violetto. Le foglie strappate dalle coste si lavano e si lessano in molt'acqua salata, si passano nella fredda, e spremute

bene si trinciano sottilmente. Si fa rinvenire nel burro o grasso d'oca della cipolla trita e farina, si mette a stufare il cavolo ammollito con brodo. Si guarnisce il cavolo con castagne glacées e salsicce, oppure si mettono delle castagne arroste nel cavolo. In egual modo si fanno stufare le altre specie di cavoli. Nel *cavolo rosso* si mette un po' di vino nero.

Cavolo-cappuccio. Teste molto piccole ma sode si tagliano per metà, dividendo ciascuna di queste in 3 o 4 parti, che si mettono a cuocere per alcun tempo nell'acqua salata con un poco di cumino, poi si getta l'acqua e se ne rimette della fresca. Sgocciolati che sieno questi pezzi si pongono nel grasso d'arrosto fumante od olio, lasciandoli stufare finchè saranno teneri, dopo si aggiunge una salsa chiara di grasso d'arrosto e cumino, e coperti si lasciano consumare ancora a calore moderato.

Cavoli-cappucci in garbura. Nei cavoli triti a fine e lunghe listerelle si mescola del sale, cumino ed aceto, e coperti si lasciano riposare 1 ora; poi si mettono a stufare teneri nel grasso fumante, e spolverizzati con poca farina, s'ammolliscono con brodo.

Cavoli-cappucci dorati. Si mettono alcuni cucchiai di zucchero nel burro caldo; quando è giallo si pone a stufare il cavolo trito a fine listerelle, senza però coprirlo; quando avrà preso colore si sala, s'inacidisce con aceto, s'infarina e s'ammollisce con brodo. Qual guarnizione serve carne fritta e di preferenza salsicce fresche.

Cappucci garbi (Sauerkraut) si mettono leggermente spremuti nel grasso fumante, e quando il liquido sarà consumato s'aggiunge un po' di brodo, mescolandoli spesso, poi si lasciano stufare coperti circa 1 ora; dopo di che si spolverizzano con poca farina, e ammolliti con brodo si lasciano consumare bene.

Per stufarli all'uso ungherese si fa rinvenire nel lardo della cipolla, poi farina, aggiungendovi i crauti lessati soltanto brevemente e colati, lasciandoli stufare 4 ore; a mezza cottura si mette dell'erba aneta, finocchio trito, oppure pepe rosso ungherese e poco prima d'imbandire del fior di latte acidulo.

Per dare un color bruno ai crauti si mette dello zucchero o cipolla nel grasso, lasciandoli stufare scoperti a fuoco piuttosto vivo. Ottenuto che s'abbia in fondo un color bruno si versa un po' di brodo, rimestando bene, e quando il tutto sarà sufficientemente colorato, si spolverizza con farina ed ammollisce con brodo.

I cavoli-rape tagliati a quadrelli oblunghi si mettono a stufare coperti nello strutto o burro con cipolla o prezzemolo; quando sono teneri si spolverizzano con poca farina, e ammolliti con brodo si lasciano consumare bene. Per dar loro un color bruno si fanno stufare come le rape.

I sedani vengono stufati identicamente come i cavoli-rape.

Le carote si raschiano, lavano e tagliano a filetti, per metterle a stufare con poco brodo; quando sono tenere si bolliscono in una salsa chiara.

Le rape bianche tagliate a quadrelli si mettono nel grasso fumante, e salate si lasciano stufare con un po' di brodo e zucchero. Quando sono tenere vengono infarinate e ammollite con brodo. Si potrà mescolarvi un po' di fior di latte bollente.

Con castrato. Lavate si tagliano le rape a quadrelli oblunghi, il castrato a piccoli pezzi, che salati, si mettono colle rape a strati in una casserola, aggiungendovi spesso del brodo; si lascia stufare la carne finchè sarà morbida. Poscia si fa rinvenire della farina, nel grasso, e dopo ammollita con brodo la si versa sulla vivanda, lasciandola consumare bene.

Rape dolci dorate. Nel burro o strutto si fanno sciogliere ed ingiallire alcuni cucchiai di zucchero pesto, s'aggiunge un po' di farina, poi le rape tagliate a quadrelli, lasciandole stufare scoperte, finchè avranno preso un bel colore dorato. Quando diventano asciutte si ammolliscono con brodo e si salano.

Cetriuoli con panna. Tagliati in sottilissime fette si fanno stufare nel burro o strutto, si spolverizzano con farina, e ingiallita che sia questa, s'ammolliscono con brodo, aceto, indi con fior di latte acidulo, lasciandoli bollir bene. Si condiscono con sale, pepe, od anche con un po' d'aglio.

Cetriuoli al lardo. Fuso che sia il lardo tagliato a quadrelli si lascia rinvenire della farina, s'aggiungono i cetriuoli salati e con un po' d'aceto si fanno stufare teneri. Si mette poi l'occorrente brodo e poco prima d'imbandire delle patate lesse affettate e pepe.

Cetriuoli per guarnizione vengono pelati e tagliati per lungo in quattro parti, le quali, trite in pezzi larghi un pollice alquanto arrotondati, si mettono a stufare nel burro con zucchero, sale e pepe bianco. Quando sono dorati si fanno bollire con aceto ed un po' di salsa. S'imbandiscono con castrato, arrosto di manzo ecc.

I topinambur (carciofi di terra). Pelati e tagliati a quadrelli si fanno stufare come cavoli-rape, condendoli con pepe.

Zucche mangerecce, tagliate a filetti col taglia-verdure dentato, si lasciano riposare salate per 1 ora, indi si spremono leggermente per metterle a stufare nel grasso con farina rinvenuta, aceto e un po' di brodo; si condiscono con cumino, pepe rosso ungherese (paprica), oppure si mescola il succo di pomidoro passato.

Fagiuoli freschi sgranati che si staccano dai baccelli strafatti e duri o quelli di tardivo raccolto, vengono lessati in acqua salata e messi a stufare brevemente nel burro e brodo, aggiungendovi un po' di salsa chiara, prezzemolo e pepe.

Cipolla in fette. Cipolla bianca, sbucciata e tagliata a fette, s'avvolge in farina, si frigge nel grasso per stufarla poi con aceto e zucchero, sugo d'arrosto, brodo, sale e pepe.

Cardi. Di questa specie di carciofi vengono adoperate, quale verdura prelibata d'inverno, le costole carnose e pallide della foglia, dopo levati gli spini e le verdi costole vuote. Tagliàti in pezzi eguali, lunghi un dito, si fanno lessare in abbondante acqua salata con aceto finchè si può toglier loro la pelle fibrosa, poi si mettono nell'acqua fresca. Dopo aver arrotondate le cime ai due lati, si fanno stufare teneri con brodo e succo di limone, poscia bollire in una salsa al burro o spagnuola (pag. 137), per imbandirli quale guarnizione o quale verdura con della carne.

Verdure stufate senza farina.

Scalogno o cipollette sbucciate si fanno stufare nel burro con brodo e aceto, bollendole poi con un po' di brodo.

Cavoli-verze ed insalata. Si lessano nel brodo delle piccole e folte teste, le quali poi, tagliate per lungo in 4 parti si fanno stufare con fette di lardo, cipolla, un po' di brodo, sugo d'arrosto o estratto di carne (pag. 34); dimezzati ancora vengono adoperati quale guarnizione.

Cavoli a germogli (cavoli di Bruxelles). Le teste delle piantine lessate in acqua salata (pag. 55) si mettono nel burro fumante con un po' di pepe, e scuotendole spesso si lasciano stufare finchè il liquido che ne esce sia svaporato.

Cavoli-verze stufati all'italiana. Si fa rinvenire nell'olio fumante del prezzemolo ed aglio; si mettono a stufare le verze lessate in acqua salata e poi, colate, si condiscono con un po' di pepe e succo di pomidoro.

Spinacci. Si fanno stufare in egual modo sostituendo per ammollirli del brodo al succo di pomidoro.

Broccoli Si strappano a brandelli dai gambi le foglie di giovani broccoli, e lessate si mettono a stufare come le verze, ammollendole con un po' di brodo, e se di piante più grandi, si aggiungono per ultimo anche i fiori lessati.

Fagiuoletti (tegoline). Si fa rinvenire nell'olio fumante cipolla, prezzemolo ed uno spicchio d'aglio, vi si mettono a stufare i fagiuoletti prima lessati a metà cottura, e si condiscono con sale e pepe.

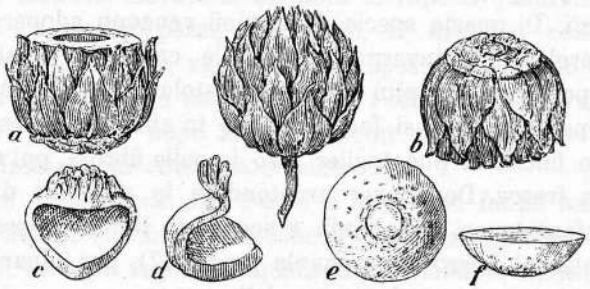


Fig. 24.

Cavolo-rosso. I cavoli tagliati a filetti si spruzzano con aceto lasciandoli riposare $^1/_2$ ora. $^1/_2$ ora prima d'imbandire si fa rinvenire della cipolla nel burro o strutto fumante, si mettono i cavoli, che salati si coprono con uno strato di pomi aciduli tagliati a fette; durante la cottura si ammolliscono a più riprese con un po' di brodo. Si levano i pomi quando sono teneri, mescolando più volte i cavoli prima d'imbandirli. Qualora fossero poco inaciditi s'aggiunge dell'aceto, se troppo, un po' di zucchero.

Capucci garbi (crauti). Si pesta del lardo molto finamente e quando sarà liquefatto e fumante si mette dell'aglio o cipolla, poi i cappucci scottati soltanto con acqua bollente e colati; si condiscono con pepe e si lasciano stufare per alcune ore.

Rape e radici, se giovani e tenere — raschiate, impiccolite nella forma primitiva o tagliate a dadi — si possono lessare in acqua salata (ogni qualità per sè), per metterle poi a stufare nel

burro con zucchero e un po' di brodo, badando che ciascuna di esse conservi il suo colore.

Radici di sedano, lessate sino a mezza cottura nell'acqua salata, pelate e tagliate a fette, poi a filetti, si fanno stufare nel burro con un po' di brodo, pepe e noce moscata.

Articiocchi. (Fig. 24). Ai carciofi si spuntano colle forbici le foglie, allargandole un poco, s'introduce in queste briciole, prezzemolo, pepe, sale ed olio; accomodati in un tegame, si mette tant'acqua da coprirli, lasciandoli cuocere circa due ore (tanto che si possano staccarne le foglie).

I fondi di carciofi mondati si mettono in una casserola con olio, si cospargono con sale, pepe, prezzemolo e briciole mescolate con pochissimo aglio finamente trito, vi s'aggiunge del brodo od acqua, poi si copre il recipiente per lasciarli stufare circa due ore con fuoco moderato sopra e sotto.

Zucche si tagliano a quadrelli, si cuociono in un tegame con burro od olio, cipolla a fettucce, un po' d'aglio, prezzemolo, pomodoro, alcune foglie di menta, e si lasciano ben consumare.

Melanzane vengono tagliate colla buccia a quadrelli, salate e messe sotto un peso leggero. 2 ore dopo si spremono bene e cosparse con pepe si mettono a stufare nell'olio, aggiungendovi il succo passato di pomodoro soffritto con sedano e cipolla. Melanzane colla buccia, dimezzate per lungo, si pongono in un tegame, si cospargono con sale, pepe e briciole, e gocciolatovi dell'olio di oliva si mettono a cuocere scoperte al forno.

Cardi al parmigiano. Sgocciolati i pezzetti di cardi già preparati (come pag. 161), si mettono a soffriggere con un po' di burro, cospargendoli di sale, droghe e parmigiano grattugiato.

Castagne stufate. Si fanno lessare dei marroni sbucciati, finchè si possa levar loro la pellicola interna, si mettono poi a stufare nel burro con zucchero ed un po' di brodo sostanzioso.

Ortaggi conditi al burro.

Asparagi grossi lessati (come pag. 156) si accomodano comunemente in un piatto ovale, i sottili e coi steli corti sopra un piatto rotondo colle punte verso il centro. Si cospargono con briciole di pane rinvenute nel burro e si condiscono col burro bollente.

Al parmigiano. Gli asparagi disposti e preparati come sopra si cospargono con pepe ed abbondante formaggio versandovi sopra burro fumante. Si servono subito.

Con burro di gamberi. Un cucchiaino da caffè pieno di farina si frulla in alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, che si versa poi sugli asparagi caldi, accomodati in un piatto; cosparsi con briciole si condiscono con burro di gamberi fuso. Si guarniscono questi asparagi con code e zampe di gamberi, poi si coprono con una scodella, e posti sul focolaio si lasciano bollire.

Cavolfiore, lessato con del burro nell'acqua salata ed accomodato con simmetria in una legumiera, viene cosparso di briciole semplici o dorate e condito con burro fumante comune o quello di acciughe. Per dargli l'apparenza di un grande rosone, lo si può mettere in una forma semirotonda, premendolo leggermente in giù, poi lo si riversa. Si condisce soltanto con burro, guarnendolo tutt'in giro, oppure si cosparge di parmigiano grattugiato, che si lascia fondere nel forno, e dopo versatovi sopra il burro fumante, lo si serve.

I fiori del broccolo si preparano come il cavolfiore.

Fave (feve de marais) raccolte in luglio, le quali dopo sgusciate sono ancora tenere e verdi al pari di piselli, si mettono nell'acqua salata bollente, ed appena questa alza il bollore, in acqua fredda. Sgocciolate di nuovo, vengono messe nel burro fumante con prezzemolo trito, pepe e sale, agitandole al fuoco finchè avranno nuovamente preso il caldo. S'imbandiscono con lingua salmistrata, carne porcina affumicata, beefsteaks ecc.

Per variarne il gusto s'aggiungono dei fondi di carciofi tagliati a dadi, o funghi soffritti.

Piselli dolci (all'inglese). Si fanno cuocere circa $^1/_2$ ora in acqua salata, sgocciolati si pongono sopra un pezzo di burro, agitandoli un poco, e quando questo sarà liquefatto s'imbandiscono.

Piselli o fagiuolini in buccia. Spuntati e privati dei fili si fanno cuocere i baccelli intieri (specialmente delle qualità tenere e carnose) in acqua salata, dopo scolati si mettono in un tegame con burro e prezzemolo rinvenuto o briciole disfritte dorate; agitandoli un poco s'imbandiscono subito.

Con formaggio. I baccelli lessati dei fagiuoli gialli si mettono nel burro fumante, cospargendoli di pepe e parmigiano, si scuotono finchè questo sarà sciolto.

Zucche gialle, raccolte mature ma ancora sode, tagliate a pezzi lunghi e larghi un dito, si fanno lessare non troppo tenere in acqua salata; si condiscono con briciole disfritte e burro fumante. Vengono servite con salame o carne di manzo arrosta.

Scorzonera od altre simili radici. Si scelgono quelle grosse un dito e dopo raschiata loro la pelle si mettono in acqua inacidita con aceto, indi si fanno cuocere tenere in acqua salata, per condirle infine con burro e briciole. Preparansi anche con formaggio al pari dei baccelli di fagiuoli gialli.

Cardi preparati come pag. 161, nonchè le pallide coste delle foglie del rabarbaro si trinciano a pezzi, facendoli lessare in acqua salata per condirli con burro e briciole.

I bulbetti del cerfoglio si mettono, bolliti e pelati, nel burro con prezzemolo rinvenuto o cipolla come le patatine.

Le pannocchie piccole tenere del grano turco lunghe un dito, lessate nell'acqua salata e condite al burro, si servono quale guarnizione di carne di manzo.

Ortaggi fritti.

Carciofi. I fondi un po' scavati si soffriggono con brodo e succo di limone e si lasciano raffreddare. Poi se ne riempiono due a due con ragoût legato di pollame, lingua e funghi, si avvolgono in farina, uovo e briciole, per friggerli nel grasso od olio.

Cavoli-fiori. Gli spicchi grandi quanto un uovo, lessati non troppo teneri, s'involgono, dopo averli asciugati, nell'uovo e briciole, poi si friggono nel grasso. Accomodati sul piatto, si mette ritto in mezzo un rosone ben condito e tutt'all'intorno del prezzemolo fritto o fette di lingua affumicata.

Scorzonera. Le radici raschiate e messe in acqua e aceto si tagliano a pezzi lunghi mezzo dito, fendendo le più grosse in 2 o 4 parti, e si mettono poscia a sgocciolare sopra una pezzuola. Di poi si fanno stufare nel burro con brodo, succo di limone e sale; avvolte nell'uovo e briciole mescolate con farina vengono fritte nel grasso. S'imbandiscono cosparse di sale quale guarnizione di carne.

Ortaggi diversi (alla francese).

Ortaggi verdi, come: punte d'asparagi, piselli freschi, cavoli a germogli, fagiuolini verdi ecc., quanto il cavolfiore si fanno lessare nell'acqua salata e si mettono nel burro fumante od in una ristretta salsa al burro. Cardi, scorzonera, fondi di carciofi si fanno stufare bianchi con burro, brodo, succo di limone; carote senza succo di limone, nel loro color naturale. Cavoli-rape, scalogno o cipollette si soffriggono brune nel burro con zucchero ed un po' di brodo.

A tale scopo si tagliano i fagiuolini a filetti, i cardi, carciofi ed altri a dadi, le radici a pezzi oblunghi e le rape in rotondo od ovale.

Alla giardiniera s'intende la guarnizione di diversi ortaggi, di cui ogni specie è preparata, in quanto a colore e forma, possibilmente al naturale e disposta a gruppi intorno alla carne.

Alla macedone si dice una mescolanza di ortaggi preparati come sopra, che s'inumidiscono ancora con un po' di salsa al burro, e che dopo agitati bene si riempiono in stampi prima guarniti di carne, e poi si riversano.

Ragoût macedone si chiama un miscuglio di ortaggi giovani e teneri, legati con una salsa bianca sostanziosa, che si servono con carne e pesce. A tale ragoût di rape bianche o carote, castagne, cipolle e piccoli funghi, si può anche aggiungere una salsiccia fresca e cruda, la quale legata ad intervalli della grossezza d'un dito e bollita nel brodo o disfritta, si trincia nei punti delle legature. Le pallottoline così ottenute si mescolano, dopo spogliate dalla pelle, con una salsa spagnuola insieme agli ortaggi suddescritti.

Ortaggi ripieni o farciti.

Salsiccette di spinaci. Dopo fatte delle frittate se ne taglia ciascuna in quattro parti. Poscia si mescolano gli spinaci lessati, triti finamente, ad un tramenato d'un po' di burro, tuorli e fiore di latte acidulo, aggiungendovi sale, briciole e la neve delle chiare; si stende questo ripieno sulle cialdine delle frittate, avvolgendole

su se stesse. Accomodate che siano in un tegame poco fondo, si mettono al forno, e quando sono ben rosolate e ferme, versatovi sopra del fior di latte acidulo frullato con tuorli d'uovo, s'imbandiscono subito.

Insalata farcita. La lattuga a cappuccio lessata non troppo tenera, viene messa in acqua fredda, poi allargata; si stende quindi fra le foglie un buon ripieno fatto con carne di vitello arrosta, fegatini di pollame, midolla d'osso, un po' di panino inzuppato nel latte, tuorli, sale, pepe, oppure un farcito di pollame (pag. 42); si dà alla lattuga la forma primiera e la si mette a stufare nel burro o posta sul lardo con un po' di brodo. Viene poi tagliata a quarti e servita quale guarnizione di carne, oppure, bollita in un po' di salsa al burro, la s'imbandisce quale legume.

Oppure: Si stende il ripieno su due foglie sovraposte un po' una sull'altra, ed avvolte su se stesse in guisa di salsicce si fanno soffriggere nel grasso d'arrosto.

Cavolo ripieno. A piccole teste lessate di cavoli-verze si leva il torsolo, si stende sopra ciascuna foglia del farcito di vitello crudo mescolato col ripieno di salsicce fresche. poi si richiudono come prima, legandole tutt'attorno con un filo. Poste in una casserola su fette di lardo e cipolla, si lasciano stufare al forno finchè sono brune, poi si taglia ogni pezzo in quattro parti, per metterli a bollire un po' di tempo in poca salsa al burro.

Strucolo (Strudel) di cavoli-verze. Le foglie lessate del cavolo, alle quali sono state levate le coste, si stendono sopra una salvietta in modo che copronsi in parte una coll'altra. Si tramenano nel burro dei tuorli, s'aggiunge carne arrosta di vitello finamente trita e la neve delle chiare; si stende questo ripieno sulle foglie, spargendovi sopra della lingua tagliata a quadrelli, poi lo si arrotola in guisa di strucolo, e legato nella salvietta si fa cuocere nel brodo. Tagliato a pezzi va servito quale guarnizione di carne.

Salsicce di cavoli-verze al formaggio. Mentre si raffreddano le foglie lessate, si tramenano 2 deca di burro con 2 uova, aggiungendovi una manciata di briciole bagnate nel fior di latte ed altrettanto parmigiano grattugiato; indi si stende sopra ogni foglia un cucchiaio di questo ripieno, le si arrotola per formarne piccole salsicce, a cui si mozzano le estremità, e messe poi in una casserola con burro e cipolla a fettucce, si lasciano soffriggere brune.

Cavolo-cappuccio ripieno. Ad un piccolo cavolo-cappuccio si taglia via presso al torsolo una rotella e lo si vuota internamente; si trincia finamente la parte estratta, che si fa stufare con burro e briciole rinvenute. S'aggiunge della porcina cruda trita minutamente, sale e noce moscata, cumino (Kümmel) pestato e 3 uova, riempiendo con questo farcito il vuoto. Lo si copre con alcune foglie e si lega il cavolo in una salvietta per metterlo a cuocere 1 ora nell'acqua salata. Levato dalla salvietta e messo sulla legumiera, si condisce, o intero o tagliato a pezzi, con briciole e parmigiano, versandovi sopra del burro.

Cavolo-cappuccio riversato. Spremuta l'acqua d'un cavolo lessato a metà lo si fa stufare tenero in una casserola coperta, con lardo, carne di vitello, animella o poppa, cipolla e brodo grasso, lasciandovi consumare il sugo. Freddo che sia, si prende più della metà del cavolo per tagliarlo alquanto grosso. Il resto del medesimo nonchè la carne stufata si trita finamente, mescolando il tutto ad una salsiccia cruda spogliata dalla pelle, con del sale e 2 tuorli. Nel fondo d'uno stampo coperto di fette di lardo si mette della carne affumicata allessa o lingua tagliata a piccoli pezzi, e sopra questa uno strato del cavolo trinciato grosso, poi il ripieno e così di seguito finchè lo stampo sarà colmo. Si cosparge la superficie di briciole lasciando il ripieno al forno $^1/_4$ d'ora; poi si riversa.

Strucolo (Strudel) di cavolo-cappuccio. Le foglie mondate del cavolo si tritano finamente e si lasciano stufare nel burro con fior di latte acidulo, sale e un po' di fior di noce moscata fino a tanto che sieno tenere. Raffreddate si spargono sopra una pasta da strucolo, con del prosciutto trito; arrotolata che sia la pasta in guisa di strucolo la si mette in una casserola a cuocere al forno.

Salsiccette di cavolo. Mentre si raffreddano le foglie lessate a metà cottura d'un cavolo-cappuccio si prepara un farcito di $^1/_4$ chilo di carne di manzo macinata, 2 cucchiai di burro cotto, 5 deca di riso, $^1/_2$ cipolla trita, la polpa di 2 pomodoro, alcune foglie di menta, prezzemolo, sale e pepe. Si stende 1 cucchiaio del farcito sopra ogni foglia, arrotolandole a guisa di salsicce. Si mettono in un tegame ove si avrà messo del burro ed uno strato del farcito. Si cuociono al forno o con fuoco sopra e sotto finchè prenderanno un bel color bruno. Si possono condire poi

dopo riversate con una salsa preparata di tuorli d'uovo sbattuti con succo di limone.

Salsiccette di cavolo nella rete. In pezzi di rete di vitello o maiale s'involge un po' del suddetto ripieno a guisa di piccole salsicce, che poi si mettono sopra una lamiera colla parte aperta in giù, ungendone la superficie con burro tramenato con 1 tuorlo, per cuocerle brevemente nel forno a calore intenso.

Con fior di latte. D'un cavolo-cappuccio dimezzato e lessato si allargano le foglie e quando sono fredde si stende un ripieno di carne di maiale cruda (pag. 41), rotolandole poi come piccole salsicce, che si mettono in una casserola con un po' di burro, fior di latte e pan grattato, lasciandole cuocere al forno.

Crauti con selvaggina riversati. Rimasugli d'arrosto di selvaggina si trinciano in sottili ed uniformi pezzi, coprendo uno stampo guarnito di fette di lardo. Coi ritagli triti finamente e mescolati con dei tuorli e fior di latte si riempie lo stampo alternativamente a crauti stufati bianchi, e coperto che sia il farcito con fette di lardo, lo si mette a cuocere al forno.

Con carne affumicata. Si copre il fondo d'una casserola con fette di patate lesse, stendendovi sopra uno strato di crauti stufati, poi dei pezzetti di carne affumicata cotta, poi di nuovo patate e crauti, ed infine alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, e si mette il farcito a cuocere al forno $^1/_2$ ora.

Con farcito di pesce. Si spoglia un pesce affumicato dalla pelle e lo si trita finamente; poi si fa rinvenire nel burro del pane grattato, si mette il pesce trito e fior di latte acidulo; versato che sia questo farcito in uno stampo spolverizzato di briciole, si riempie con crauti conditi di magro, mettendolo a cuocere nel forno.

Con uova di pesce. Soffritte che siano le uova di pesce nel burro, si lasciano raffreddare, mescolandole poi a 2 decilitri di fior di latte acidulo frullato con 1 uovo ed i crauti stufati. Si guarniscono con una pietanza di uova e cosce di rane fritte.

Cavolfiore farcito. Si guarnisce uno stampo a cupola, unto di burro, con spicchi di un cavolo lessato, riempiendo il vuoto con un farcito di vitello, e si mette a cuocere a *bagno-maria.*

Cavolfiore al prosciutto. Si mette in una legumiera unta di burro una palla di cavolfiore lessata, spargendovi sopra ogni strato del prosciutto trito. Poi si frullano 2 decilitri di fior di latte acidulo con 3 tuorli, e versati questi sopra il cavolo, lo si cosparge

con parmigiano, condendolo con burro caldo e mettendolo poi a cuocere al forno 1/4 d'ora a calore moderato.

Ortaggi farciti in forma di melone. Tramenati bene 2 deca di burro con 2 uova si aggiunge una manata di briciole bagnate nel fior di latte, carne di vitello arrosto trita, midolla d'osso tagliata a quadrelli, piselli verdi soffritti, polpa di gamberi e sale. S'intonaca uno stampo in forma di mellone con fette di lardo, ponendovi per lungo code di gamberi ed asparagi; lo si colma poi col farcito, che si lascia cuocere al forno 1 ora. Dopo averle riversate si toglie via il lardo.

Cavoli-rape ripieni. A piccoli cavoli-rapa si taglia giù il fondo onde servirsene quale coperchio, si pelano e vuotano di quanta più polpa si può, senza romperli, con un cavamele od un coltellino, indi si mettono a lessare non troppo teneri in un recipiente poco fondo con acqua salata o brodo. Tolti dall'acqua uno per volta, si riempiono con farcito o ragoût di carne di maiale o di vitello, chiudendoli col proprio coperchietto, posti in un tegame con un po' di salsa al burro, si lasciano stufare per un tratto di tempo. Vengono serviti quale legume o guarnizione di carne.

Cetriuoli ripieni. Grandi cetriuoli verdi si pelano, tagliandone una cima per levare i semi e vuotarli conformemente. Si riempie il vuoto di ciascuno d'un farcito di vitello (N.ro I, pag. 41), si bagna l'orlo con uovo, lo si ricopre colla punta serbata, e posti sopra fette di lardo, si fanno stufare teneri con brodo, poi bollire in una salsa alquanto agra con fior di latte acidulo, ed infine si tagliano, a fette per adoperarli qual guarnizione di carne.

Zucche ripiene. Si vuotano piccole zucchette mediante il manico d'un cucchiaino, si fanno bollire 5 minuti; dopo lasciate sgocciolare si riempiono con una miscela di carne trita molto fina, una manata di riso, 2 cucchiai di burro cotto, pepe, sale, alcune foglie di menta, la parte polposa di 3-4 pomidoro; poste in una casserola con burro si fanno ben stufare con fuoco sopra e sotto. Si può condirle dopo riversate con 2 tuorli ben tramenati col succo di mezzo limone.

Sedano pasticciato. Si pelano le radici lessate, si vuotano e si riempiono d'un farcito di maiale o di selvaggina, poi si mettono a stufare sino a completa cottura.

Pomidoro ripieni all'italiana. Si tagliano per mezzo dei pomidoro di media grandezza, si toglie loro l'acqua ed i semi

e si riempiono con un miscuglio di briciole, aglio, prezzemolo, olio, sale e pepe. Si arrostiscono o ai ferri sulla brage oppure in un tegame unto coll'olio, al forno o con fuoco sopra e sotto.

Pomidoro ripieni. Se ne taglian giù i coperchi, si tolgono i semi dall'interno, riempiendo il vuoto con riso crudo, mescolato insieme a carne di vitello cruda, aglio e prezzemolo minutamente triti, sale e pepe; poi si fanno stufare con fuoco sotto e sopra in mezzo a fette di lardo, oppure con olio.

Carciofi farciti. Si tagliano eguali in fondo e si spuntano le foglie, poi vuotatone l'interno si mettono a cuocere come indicato a pag. 163. Si stende poscia sopra ogni foglia e nel mezzo del farcito o ragoût legato con tuorli, e versatovi sopra qualche poco di salsa al burro si lasciano stufare $^1/_2$ ora.

Fondi di carciofi farciti. Si tolgono ai carciofi tutte le foglie per ammucchiare sui fondi un farcito di pollame preparato con fin'erbe, poi si versa sopra del burro e briciole, lasciandoli stufare come quelli fritti (pag. 166).

Cipolle farcite. A cipolle pelate di media grandezza si taglia giù un cappelletto, vuotandole poi. Si riempie il vuoto con un farcito d'arrosto di vitello, di selvaggina o di castrato, e messe le cipolle in una casserola con burro, zucchero, sale, pepe, un po' di brodo e aceto, si lasciano stufare con calore al di sopra finchè saranno brune.

Funghi.

Soffritti. Funghi di qualità fina e carnosa, dopo mondati (pag. 53), tagliati a fette sottili e lavati, si mettono a sgocciolare in uno staccio, per poi soffriggerli nel burro (od olio) con cipolla, prezzemolo, pomodoro, sale e pepe. S'imbandiscono con carne arrosta, polenta o riso soffritto. Oppure si fanno bollire insieme ai funghi alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, o s'aggiunge dopo cotti un tuorlo ed una punta di coltello d'estratto di carne stemperato nel brodo. Si servono con costolette.

Legati con disfritto di farina. Funghi soffritti come i precedenti si spolverizzano con farina e s'inaffiano con brodo, poi con fior di latte, lasciandoli consumar bene. Funghi di qualità più dura si fanno stufare coll'aggiunta di brodo o latte. *Piccoli funghetti ed altri,* si lasciano dopo pelati stufare bianchi nel burro con un

pezzo di cipolla e succo di limone a fuoco vivo finchè il succo sia quasi interamente ridotto; poi s'aggiunge della salsa al burro con prezzemolo, sale e pepe. *Spugnoli* si tagliano a fette o si dimezzano per lungo, si salano e si soffriggono nel burro con cipollette — che vengono poi levate — e s'aggiunge della salsa bruna con succo di limone. Oppure si mette un po' di vino nei piccoli spugnoli, soffriggendoli nel burro con prezzemolo; aggiuntovi fior di latte, briciole e burro, si lasciano bollire con calore al di sopra.

Tartufi pelati si tagliano a fette e coperti si lasciano soffriggere teneri nel burro od olio con prezzemolo, cipollette, sale, pepe ed un po' di brodo. Vengono poi ammolliti col brodo sostanzioso di carne stufata e bolliti con qualche poco di salsa spagnuola.

Tartufi al parmigiano. Tartufi tagliati a fette si fanno soffriggere coperti a calore moderato soltanto con burro e un poco di sale in un piccolo tegame verniciato, prima d'imbandirli nel medesimo recipiente si cospargono di parmigiano grattugiato.

Hachée di funghi. Le specie più dure di funghi, scottate con acqua bollente, si tritano sottilmente e si soffriggono come le sopra indicate, aggiungendovi per ultimo del fior di latte ed 1 tuorlo.

Funghi ripieni. Ai cappelli di champignons di eguale grandezza si toglie la pelle e le fogliuzze e poi si fanno soffriggere nel burro con succo di limone. La carne dei gambi trita sottilmente, viene soffritta nel burro con prezzemolo e cipollette, per mescolarla poi ad un ripieno di rimasugli di pollame arrosto; con questo farcito si riempie il vuoto dei cappelli; il rimanente si mette in una scodella burrata, adagiandovi i cappelli, poi si ricopre questa con carta unta di burro e la si pone nel forno sopra una lamiera. Possono servire di guarnizione o quale tramesso (assiette). *Tartufi,* dopo lavati, si fanno cuocere $^1/_2$ ora nel vino nero, poi si taglia loro giù un rotondino, che servirà di coperchio, si vuotano per riempirli d'un hachée sugoso di selvaggina, e rimettendo loro i coperchi, si pongono coperti di carta in un forno tiepido al momento d'imbandirli.

Tartufi in montura. Dopo lavati si mettono interi in una casserola su fette di lardo e cipolla, aggiungendovi brodo, vino nero, sale e droghe, coperti si lasciano cuocere teneri; poi vengono asciugati ed adagiati entro una salvietta e serviti con alquanto del loro sugo in una salsiera a parte.

Oppure i tartufi, lavati ed asciugati, si avvolgono in fette di lardo cosparse di sale e pepe, poi in quadrupli fogli di carta, che esternamente si bagnano con acqua e si fanno cuocere 1 ora sotto la cenere calda.

Legumi.

Conditi. Si fanno lessare i legumi finchè siano teneri (pag. 55). Colati i *piselli* si versano in una legumiera per condirli con burro fumante, oppure con cipolla rinvenuta nel burro, o con ciccioli di lardo liquefatto sopra briciole di pane. Vengono imbanditi con carne porcina, o lingua salata o affumicata, o salsicce disfritte. *Fagiuoli* si condiscono come i piselli. *Fagiuoli in tegame:* Si mette in una casserola un pezzo di burro, prezzemolo trito, sale, pepe ed un pochino d'aceto, versativi ancor caldi i fagiuoli lessati (di preferenza quelli sgusciati freschi), s'agitano sul fuoco finchè il burro sia sciolto, e s'imbandiscono subito. *Lenticchie* colate si mettono in una tegghia con un pezzo di burro, prezzemolo, porrino trito, sale e pepe, lasciandole soffriggere $^1/_4$ d'ora ed agitandole spesso.

Con disfritto di farina. Piselli lessati teneri si mettono col proprio brodo in un disfritto chiaro di farina; *fagiuoli* in un disfritto chiaro con prezzemolo, o in un disfritto dorato con cipolla ed aceto; *lenti* si mettono in un disfritto dorato con cipolla rinvenuta, un po' d'aceto e timo, rammollendole col proprio brodo o mescolandovi delle patate tagliate a quadrelli.

Purée.

Purée di patate. Pelate si mettono a cuocere non troppo per tempo, onde poterle tramenare al punto d'imbandirle, oppure si fanno arrostire, poi si passano. Tenere che siano, si schiacciano finamente con un mestolone o si passano calde per lo schiacciapatate (Fig. 6 pag. 11), mescolando poi al purée un pezzo di burro, sale ed un po' di fior di latte caldo o latte semplice. Si può condirlo con cipolla disfritta nel burro o cospargerlo di sardelle tagliate a quadrelli.

Purée freddo di patate. Si tramenano le patate schiacciate con aceto all'estragone o quello di lampone, olio, sale e pepe bianco, oppure si tingono coll'aceto di barbabietola.

Purée di piselli freschi. Piselli grandi, lessati teneri, si passano per lo staccio, poi si mettono nel burro caldo; mescolando bene s'aggiunge l'occorrente sale ed un po' di zucchero; se il purée fosse troppo denso lo si diluisce con un po' di brodo o fior di latte.

Di piselli secchi. Si fanno cuocere teneri (pag. 57) piselli interi o quelli pelati e dimezzati, si passano per lo staccio; si fa ingiallire nel burro o strutto della cipolla tagliata a fettucce, e tolta che sia questa dal grasso, si mettono i piselli passati, che imbanditi si possono guarnire colle fettucce di cipolla o condire col pepe.

Di lenti si prepara il purée come quello di piselli, al quale vi si mescolano anche un paio di cucchiai di salsa bruna o fiore di latte acidulo.

Il purée di *fagiuoli* si condisce con burro caldo o s'aggiunge a questo anche della cipolla a fettucce disfritta gialla o briciole di pane.

Di rape, carote, navoni od altri simili. Raschiate e tagliate a fette si lasciano soffriggere nel burro con cipolla, un pochino di zucchero e brodo. Quando sono tenere vengono passate, poi legate con una salsa chiara e condite con sale e pepe. Qualità di rape meno succose e tenere, nonchè i cavoli-rapa, si lessano e passano prima di soffriggere.

Di cardi (pag. 161). Le costole grosse, pelate e tagliate a pezzi si fanno cuocere tenere nel brodo, poi si passano per lo staccio e si lega questo composto con bèchamel di carne.

D'acetosa. Per mitigarne l'asprezza ed abbellirne il colore la si mescola colla bietola. Soffritta e passata la si mette in una salsa al burro lasciandovela brevemente cuocere. S'aggiunge poi fior di latte acidulo e 4 tuorli.

Di funghi. Questi si pelano e triti si fanno soffriggere teneri nel burro e brodo, poi si passano presto. Riposti a cuocere si spolverizzano con farina, aggiungendovi un po' di fior di latte acidulo, l'occorrente brodo, nonchè sale e pepe.

Di tartufi. Si pelano questi, e triti finamente si fanno stufare teneri nel brodo; dopo di che si passano, legandoli con una salsa bruna preparata con vino nero.

Di castagne. Castagne lessate si pestano e si mettono a rosolare alquanto nel burro, ammollendole con alcune goccie di vino nero. S'imbandisce questo purée con costolette o pollame selvatico.

Per allestire in 20 minuti del *purées colla farina di piselli, lenti o castagne di Knorr* si prende, per stemperarla e cuocerla, meno liquido di quello che fu indicato per le zuppe e si finisce di prepararli come i suddescritti.

Patate o pomi di terra.

Al burro. Lessate in poc'acqua (pag. 56) si mettono in montura o pelate, o pelate crude e cotte a vapore, ancor calde entro una salvietta sul piatto, per servirle con burro fresco o quello di acciughe o di fin'erbe.

Condite. Si fanno cuocere delle piccole patate rotonde od oblunghe con del sale e cumino (Kümmel), e dopo pelate, si condiscono con burro caldo e prezzemolo. Patate più grosse si pelano crude, si tagliano a quadrelli o per metà, e dopo cotte si condiscono con cipolla trita, rosolata nel burro o lardo.

Uso inglese si fanno cuocere a vapore (pag. 56) delle piccole patate pelate crude, poi si condiscono con sale e burro fumante.

Uso francese (à la maitre d'hôtel). Si mette nel burro fumante della cipolla e prezzemolo triti, sale, pepe e le patate lesse tagliate a fette; dopo averle agitate s'imbandiscono subito. Egualmente si preparano le *patate all'acciughe;* levando a queste le spine e tritandole bene si sostituiscono alla cipolla.

Soffritte. Si trinciano a fette le patate pelate crude, e salate, si mettono nel burro fumante con un po' di brodo, lasciandole soffriggere coperte $^1/_2$ ora. Oppure si trinciano delle fette grosse in pezzi oblunghi e si fanno stufare nel burro con prezzemolo ed un po' d'aglio trito.

Rosolate. Si affettano ancor calde delle patate lesse e si fa ingiallire nel burro cipolla trita o tagliata a fettucce, mettendovi poi le patate. In luogo di tagliar le patate di qualità buona e farinose, si possono schiacciarle e metterle così a rosolare nel grasso.

Patate schiacciate ancor calde si salano per formarne poi dei panetti rotondi, che nel burro si lasciano rosolare da ambo le parti.

Di purée di patate si piglia con un cucchiaio da tavola intinto nel grasso dei pezzi *in forma di gnocchi,* che si mettono a rosolare nel grasso fumante.

Per fare il *purée riversato colla crosta,* lo si preme in uno stampo a cerchio unto bene con burro freddo, mettendolo a crostolare al forno alquanto caldo.

Arroste o stufate. Si pelano piccole patate crude rotonde od oblunghe e lavate ed asciugate si mettono a disfriggere, coperte e salate, in abbondante burro o grasso d'arrosto, rivoltandole spesso acciò s'ingialliscano da tutte le parti, aggiungendovi più volte del grasso d'arrosto. La stessa cosa si fa con delle patate allesse.

Fette crude di patate più grandi si arrostiscono nello stesso modo, oppure si avvolgono salate nella farina e si friggono nel grasso.

Patate americane. Si trinciano a fette sottili delle patate pelate crude, lasciandole $^1/_2$ ora in molle nell'acqua fredda; si adagiano poi in una scodella e versatovi sopra tanto di latte che sien coperte, si mettono, aggiungendovi del sale, pepe o pezzetti di burro, a cuocere $^1/_2$ ora nel forno con forte calore di sopra.

Patate con salsa al burro. Si fa un disfritto chiaro di farina con burro e prezzemolo, s'aggiungono delle patate lesse tagliate a quadrelli o a fette.

Oppure: Patate crude, pelate, tagliate a fette e salate, si soffriggono con burro, cipolla e un po' di brodo finchè siano tenere e brune, si fanno poi bollire in una salsa al burro con prezzemolo, pepe e zenzero.

Patate in salsa. Con cipolla rinvenuta si fà una *salsa dorata* lasciandola bollire con un po' d'aceto, timo ed una foglia di lauro, s'aggiungono delle patate allesse, tagliate calde a fette o quadrelli, oppure si condiscono queste soltanto con maggiorana.

Patate riversate con salsicce fresche. Si disfrigge a fuoco lento in abbondante burro con della cipolla finamente trita una salsiccia non troppo sottile. Levata questa dal grasso e mentre la si pela e taglia a fette, si fa rinvenire nel grasso 1 cucchiaio di farina, lasciandola bollire con brodo sostanzioso, sale e pepe. In questa salsa grassa ristretta si metton delle patate allesse e tagliate a fette, lasciandovele stufare alcuni minuti. Si guarnisce poi il fondo d'uno stampo spalmato di burro e pan grattato colle fette della salsiccia, sovrapponendo a strati fette di patate e di salsiccia; cosparso il tutto di burro e briciole, si mette a cuocere la vivanda al forno. Riversata la s'imbandisce insieme a dell'insalata.

Con fior di latte e carne affumicata. Patate lessate, tagliate a fette, si mettono in uno stampo spalmato di burro e pane grattato, versando sopra queste del prosciutto trito, frullato nel fior di latte acidulo, poi di nuovo delle patate, infine burro e briciole; indi si mettono a cuocere al forno.

Con aringa. Si fa rinvenire nel burro della cipolla, poi un po' di farina; s'aggiunge un'aringa mondata dalle spine, trita finamente e frullata in 2 decilitri di fior di latte acidulo, nonchè delle patate ancor calde tagliate a fette, facendole cuocere al forno come le precedenti.

Con uova. Si mescolano le patate con fior di latte acidulo e si versano in uno stampo guarnito di fette sottili di uova sode.

Altre guarnizioni per carni e pesci.

Vivande di patate.

Impasto di patate in forma di crescenti o panetti. Si schiacciano ancor calde alcune patate, si mescolano assieme a cipolla rinvenuta, prezzemolo, 1 uovo, 1 cucchiaio di fior di latte acidulo e sale, poi s'impastano con un po' di farina. Si spiana la pasta alla grossezza d'un dito, e con uno stampetto s'intagliano dei rotondini oppure dei crescenti, che si fanno friggere d'ambe le parti in una padella unta di grasso.

Fritelle di patate. Si fa un'impasto di 5 patate schiacciate, 1 uovo, 1 tuorlo, 3 deca di burro, sale e farina, oppure soltanto di patate salate e tuorli. Spianato, s'intagliano dei rotondini, che avvolti nell'uovo e pan grattato si friggono nel grasso.

Pasta di patate in forma d'archi. In 20 deca di farina si sminuzzano 20 deca di burro, s'aggiungono 20 deca di patate fredde passate per lo staccio, del sale e 2 tuorli, s'impasta presto il tutto, si spiana la pasta e la si ripiega come la sfogliata, ripetendo quest'operazione per tre volte. Appianata infine s'intagliano dei pezzetti oblunghi, che spalmati di uovo o burro e cosparsi di parmigiano, si mettono a cuocere al forno sopra forme incavate.

Patate ripiene. Si fanno soffriggere nel burro caldo con cipolla rinvenuta dei rimasugli d'arrosto finamente triti. Freddi che siano, s'aggiunge del fior di latte acidulo frullato con uovo e sale, e con questo farcito si riempiono delle patate allesse incavate. Queste si adagiano in una casserola unta di grasso, e versatovi sopra a goccie del burro e fior di latte, si fanno cuocere con forte calore di sopra.

Oppure si fanno stufare nel grasso delle patate crude, si tagliano a metà, levandone l'interno, che schiacciato ed impastato con burro, uovo, sale e pepe, servirà a riempire i pezzi dimezzati, che si mettono infine a scaldare bene nel forno.

Strucolo (strudel) di patate. Si tramenano 4 deca di burro con 2 tuorli e 2 cucchiai di fior di latte acidulo, s'aggiungono 4 cucchiai di patate passate per lo staccio, la neve di 2 chiare e sale. Si stende questo ripieno sopra una pasta di strucolo, fatta di 15 deca di farina; arrotolata si tagliano giù dei pezzi larghi 3 dita, che sovrapposti a metà uno all'altro, si mettono sulla lamiera unta di burro e spalmata di farina, e pennellati coll'uovo si fanno cuocere al forno.

Pallottole di patate. Si tramenano 6 tuorli, dapprima soli, poi con delle patate passate, onde ne riesca un impasto molle, che si sala, e s'aggiunge tanta farina quanta basti a poter formarne delle pallottole. Si cuociono queste in acqua salata; colate e cosparse di briciole o parmigiano, si condiscono con burro caldo, servendole con delle salse brune.

Bastoncelli di patate. Si salano delle patate schiacciate calde, e fredde si mescolano con 1 uovo insieme a tanta farina quanta ne assorbono, od anche ad alcuni cucchiai di parmigiano grattato. Questa pasta si manipola sulla tavola infarinata in modo da formarne un cordone grosso quanto un pollice, che si taglia poi a pezzetti eguali, rotolati colle mani a bastoncelli appuntiti ai due lati e grossi un dito, lasciandoli asciugare per alcun tempo; indi si cuociono in acqua salata o brodo finchè galleggieranno, e levati colla schiumarola si mettono a rosolare un poco nel burro fumante.

Oppure si mettono nel burro d'acciughe caldo, scuotendoli bene, e cosparsi di parmigiano e pepe si lasciano nel forno finchè il formaggio siasi sciolto.

Gnocchi di patate al formaggio. Ad un tramenato di 7 deca di burro, 2 tuorli, 1 uovo, 1 decilitro di fior di latte acidulo, si

aggiunge un po' di briciole, del parmigiano, patate grattugiate e sale, si lega quest' impasto in una salvietta per farlo cuocere nell' acqua salata. Cotto che sia si tagliano giù con un cucchiaio dei gnocchetti, che adagiati attorno la carne e cosparsi di formaggio, si condiscono al burro.

Gnocchi di patate con semolino (gries). Si tramenano delle patate allesse e schiacciate nel latte con un pezzo di burro e sale a farne un purèe molle, s' aggiunge per ogni $^1/_2$ chilo di patate, 10 deca di gries, lasciandolo riposare coperto $^1/_2$ ora sul focolaio ben caldo acciò il semolino possa gonfiarsi; indi con un cucchiaio si tagliano giù dei gnocchetti, che si condiscono con burro e cipolla.

Impasto (Sterz) di patate sminuzzato. 1 chilo di patate pelate crude e dimezzate si lessano in acqua salata. Quando sono tenere si rimuovono dal mezzo onde formarvi un vuoto, il quale si riempie con 10 deca di semolino, e ricopertolo di nuovo con patate, si lascia riposare il tutto per $^1/_2$ ora in luogo caldo sotto l' azione del vapore. Poi si rimesta e condisce con grasso fumante, e sminuzzato a briciole lo si mette in una scodella, cospargendolo di ciccioli di lardo.

Il riso per guarnizione.

Si soffrigge il riso nel burro o midollo d'ossa con un pezzo di cipolla e brodo (vedi risotto pag. 117) per contornarne la carne.

Riso al formaggio. Si ricolmano piccoli stampi unti di grasso, con riso soffritto e condito di formaggio, ponendoli nell'acqua calda con calore di sopra fino al momento d' imbandire; poi si riversano sulla scodella, cospargendo il riso di parmigiano.

Con burro di gamberi. I piccoli stampi si ungono con burro di gamberi, o si soffrigge il risó con questo burro che gli da un color roseo.

Con prosciutto. Si cospargono gli stampetti con prosciutto e al riso si mescolano dei piselli soffritti.

Con funghi. Si fanno rinvenire nel burro delle cipollette, prezzemolo e funghi e si soffrigge entro il riso, che poi si preme in stampetti lisci cosparsi di prezzemolo trito.

In forma di cerchio. Si guarnisce uno stampo a cerchio mobile e basso di sponda con code di gamberi, spugnoli cotti ed

asparagi o cavoli-fiori, riempiendolo di riso soffritto, che si fa bollire 1/4 d'ora a *bagno-maria,* si riserva poi sul piatto, ponendovi in mezzo della carne al sugo ristretto.

Paste al sugo quale guarnizione.

Tagliatelle a liste non troppo strette si fanno cuocere nell'acqua salata; colate si condiscono con burro e *briciole rosolate* o con burro e formaggio grattugiato o salsa al pomodoro (pag. 146) e rivoltate bene s'imbandiscono.

Oppure: Si fanno rosolare 5 deca di semolino (gries) nel grasso, si versano sopra dapprima alcuni cucchiai di latte, poi le lasagne colate, lasciandole cuocere su fuoco moderato finchè in fondo siasi formata una crosta dorata, che nell'ammanire si pone in alto; si servono con carne a salsa bruna.

Maccheroni al burro. Si mettono a cuocere 25 deca di maccheroni in acqua bollente salata. Si cospargono già imbanditi con formaggio, versandovi del burro fumante, nel quale si fanno prima rinvenire delle briciole e si serve a parte del formaggio.

Con avanzi d'arrosto. Si cuociono dei sottili maccheroni; si fa rinvenire nel burro prezzemolo e rimasugli d'arrosto triti finamente, mescolandovi insieme i maccheroni colati, nonchè dei pomidoro soffritti e passati, ed infine del parmigiano grattugiato.

Con burro d'acciughe. Si rimestano dei sottili maccheroni cotti, finchè il burro si sarà liquefatto.

Con sardelle salate all'italiana come pag. 123.

Con prosciutto. Si frulla la carne di prosciutto, trita fina insieme al fior di latte acidulo, vi si mettono a stufare brevemente i maccheroni colati, e s'imbandiscono.

Gnocchi d'uova e latte. Si fa una pasta molle di un uovo frullato con 3 decilitri di latte e press'a poco 25 deca di farina, che si sala. Dopo ben battuta la si mette sopra un piatto liscio di legno, e con un coltello si tagliano giù dei gnocchetti, che si fanno cadere nell'acqua bollente salata. Cotti e colati che siano, si mettono nel grasso fumante di carne arrosta, o nel burro ben caldo, o s'aggiungono delle briciole rosolate nel grasso.

Gnocchi bianchi all'acqua. In 35 deca di farina si versano poco a poco, tramenando sempre, 4 decilitri d'acqua bollente salata, per farne un'impasto alquanto molle, che poi si sbatte

bene. Se ne formano e cuociono dei gnocchetti come quelli al latte, che si versano poi in un colatoio. Intanto si fanno rosolare 10 deca di semolino (gries) nel grasso fumante, s'aggiunge 1 decilitro di latte, poi i gnocchetti, che mescolati bene col gries si lasciano condensare.

Oppure invece del gries si fanno rinvenire delle briciole, mestandovi i gnocchetti che s'imbandiscono subito.

Bodino al fior di latte. Si frullano 2 decilitri di fior di latte acidulo con 4 tuorli, un po' di sale e 10 deca di farina di formento, ed aggiuntavi la neve delle 4 chiare, si riempie uno stampo spalmato di burro e farina, che si mette a cuocere circa $^1/_2$ ora a vapore. Riversato si taglia il bodino in pezzi grossi quanto un dito, e adagiati colla parte recisa in su, si cospargono questi di briciole e parmigiano e si condiscono al burro caldo.

Per gnocchetti al fior di latte acidulo, si fa bollire in una casserola per 2 cucchiai di burro cotto tant'acqua, che il fondo ne sia coperto; si mettono a cuocervi, mediante un cucchiaio di latta bagnato nell'acqua calda, dei gnocchetti di pasta preparata come quella del bodino al fior di latte, lasciandoveli soffriggere coperti finchè comincino a crepitare e in fondo sieno rosolati; tagliati poi a pezzi quadrati si levano dalla casserola.

Gnocchetti di polenta. In 1 litro d'acqua bollente si versa d'un tratto 25 deca di farina gialla o semolino di formentone, si sala, si fa col mestolone nel mezzo un buco, per farvi penetrare l'acqua bollente, e si lascia cuocere 10 minuti. Poi si dimena col mestolo l'impasto ad una densa polentina, che si lascia riposare $^1/_4$ d'ora su calore moderato; con un cucchiaio di latta s'estraggono dei gnocchi alquanto grossi, i quali, adagiati entro un gran piatto, si cospargono a strati con formaggio o con abbondante cipolla a fettuccie disfritta e si condiscono col burro fumante.

Per la polenta da riversare si prende un po' più di farina nella suddetta quantità d'acqua. Quando la si avrà tanto dimenata al fuoco nel calderotto, che il mestolo vi resti fermo, la si riversa come un panetto sopra un tagliere di legno, che si serve sul medesimo e con un filo se ne tagliano giù delle fette grosse un dito, lasciate poi riunite o disposte entro un piatto grande o attorno la carne, si cospargono con parmigiano e si condiscono con burro fumante. Si guarnisce a preferenza di polenta carne alla salsa bruna, fegato soffritto, ecc.

Polenta con patate si fa in egual modo come i gnocchetti suindicati, colla sola differenza che si prende metà farina gialla e metà patate allesse schiacciate ancor calde.

Pallottole di panini. Si tagliano a fette circa 28 deca di panini, mettendole in 7 a 10 deca di burro fumante, e rimestatole bene sul focolaio si lasciano raffreddare. Poi si frullano 3 uova, un po' di sale e 2 decilitri di latte, rammollendo con ciò i panini; un momento prima di metterle a cuocere, s'aggiungono mescolando, 10 deca di farina. Formatone delle pallottole e cotte queste nell'acqua salata, si dimezza ciascuna mediante 2 forchette o si ammucchiano sopra un piatto grande, condendole al burro fumante con cipolla in fettucce disfritta, o si mettono in una casserola con briciole rinvenute nel burro. S'imbandiscono con gulasch, con salse brune o di pomidoro ecc.

Pallottole di farina (pag. 135) o pallottole di patate (pagina 178) condite con briciole rosolate nel burro s'imbandiscono con pesce e carne in salsa bruna.

Pasta frolla e sfogliata per guarnizione.

Di pasta spianata *frolla* o *sfogliata* (pag. 76) si fanno corone o crostate (pag. 80), o s'intagliano mezzelune, anelli o tondelli, che spalmati d'uovo si cuociono sopra lamiere al forno.

Pasta sfogliata al lievito (pag. 85) cotta al forno in forma di strucolo, si adopera tagliata in pezzi per guarnire selvaggina, arrosto d'ombolo ecc.

Pasta sfogliata di patate senza uova, si fa prendendo eguale peso di farina, di burro e di patate fredde passate, coll'occorrente sale, come la pasta in forma d'archi (pag. 177). Spianata, se ne intagliano degli anelli, crescenti o rotondini, che bagnati di chiare d'uovo e cosparsi di cumino (kümmel) e sale si cuociono al forno.

Pasta frolla senza uova si fa di 14 deca di farina, 14 deca di burro, 4 cucchiai di fior di latte acidulo. Lasciata riposare $^1/_2$ ora, la si spiana della grossezza di $^1/_2$ centimetro, intagliandone dei tondelli, che spalmati d'uovo sopra lamiere si cuociono al forno.

Oppure si fa la pasta di 20 deca di farina con 14 deca di burro sminuzzato, sale e latte crudo, spianandola più volte come la sfogliata; s'intagliano poi dei tondelli, che posti su lamiere si cuociono al forno o si friggono nel burro cotto.

Gamberi o pietanze di gamberi per guarnizione di pesci.

Le code di gamberi sgusciate si adoperano quale guarnizione di pesci, ragoût ed altre vivande fine.

Piccoli granchi di mare (crevettes) si lessano interi, guarnendone, alternati ad altre cose, dei pesci più grandi e sovrapponendoli persino su più grossi.

Hachée di gamberi in guscio. Della carne di gamberi, sgusciata calda, si fa un hachèe (pag. 45) riempiendone i gusci.

Salsicette di gamberi. In una miscela di 7 deca di burro di gamberi e 2 uova s'aggiunge 1 cucchiaio di fior di latte acidulo, prezzemolo, 2 uova disfritte e poi trite, carne di pesce e gamberi tagliata fina, un po' di sale e pepe; mescolato bene si stende tutto su sottili falde di frittata fatte di 1 uovo, le quali poscia si tagliano a pezzi per avvoltolarli in guisa di salsiccette o crescenti. In una scodella, unta di burro di gamberi si mettono alcuni cucchiai di fior di latte acidulo, poi le salsicce, e di nuovo fior di latte e burro di gamberi, lasciando stufare il tutto con calore di sopra finchè il fior di latte sia consumato; si levano una per volta dal recipiente.

Strucolo di gamberi. Tagliatelle fatte di 1 uovo si cuociono nel latte, si mescolano, rigonfie che sieno, con 4 deca di burro di gamberi e, dopo fredde, con 2 uova frullate. Questo ripieno si stende sopra 3 frittate sovrapposte un po' l'una sull'altra e sparsovi sopra della carne di gamberi tagliata a quadrelli, s'avvolgono su sè stesse in guisa di strucolo; legato questo in una salvietta spalmata di burro lo si mette a cuocere nell'acqua salata. Levato dalla salvietta viene tagliato a fette e adoperato per guarnire dei pesci.

Uova per guarnizioni.

Uova sode si servono coll'insalata come pure con pietanze di pesce o carni fredde, tanto trite quanto tagliate a fette o a quarti. Per poter porre le uova ritte in su onde servirsene quale guarnizione, si taglia la punta grossa dell'uovo ancor intero, dividendolo poi in quarti, ornandone l'orlo della pietanza in giro alternativamente ancora con dei ravanelli rossi, o cuoricini di insalata, listerelle di acciughe, cavoli-fiori, capperi, olive ed altro.

Uova ripiene. Si tritano con un po' di sale e pepe i tuorli di uova dimezzate e se ne riempie l'incavo dei bianchi, oppure si tramenano 3 tuorli passati con un cucchiaio di senape, uno d'olio, aceto, sale, pepe ed un po' di zucchero, colmandono l'albume.

Uova ripiene marinate. Si tagliano in mezzo per lungo 4 uova sode, mettendo a marinare i bianchi dimezzati nell'aceto, olio, sale e pepe. La metà dei tuorli, 2 acciughe, 2 funghi nell'aceto, 2 code di gamberi si tagliano a dadi, e mescolato tutt'insieme se ne riempiono i bianchi. I rimanenti tuorli si tramenano sul ghiaccio con aceto, olio, senape all'erbe ed aspic, per farne una salsa densa, che si porrà sul piatto attorno alla carne, adagiandovi sopra le uova farcite.

Di pietanze all'uovo (vedi queste) si adattano per guarnizione di carne e pesce: *uova disfritte tramenate, uova sode tagliate, uova al tegame, uova in ragoût, salsiccette fritte* e *uova ripiene.*

Ragoût per guarnizione.

Per i *ragoût che servono di guarnizione* si taglia ogni cosa in pezzi più grossi di quelli che servono al ripieno, però s'apparecchia tutto come indicato a pag. 45

I. In una salsa ristretta chiara, preparata col sugo di carne, inacidita con un po' di limone, si mettono delle animelle e fegato di pollame tagliati a dadi grandetti, piccoli funghi, code intere di gamberi, cipollette, gnocchetti di farcito, di cavolfiore ecc

II. In salsa forte — come di uno stufato bruno — si mette carne di piccioni, pezzetti sottili di salsicce e di lingua lessata fresca, cipollette, castagne e cetriuolini all'aceto.

III. Grossi maccheroni, spezzati in pezzi lunghi quanto un pollice, cosce di pollame selvatico, lingua tagliata a pezzi oblunghi e funghi, si legano con salsa spagnuola.

IV. Si legano con una salsa densa di pomidoro delle cosce di pollame selvatico, tagliate a filetti, maccheroni spezzati corti, e fondi di carciofi.

V. *Pel ragoût di magro quale guarnizione di pesci* si taglia tutto più grosso e si lega con salsa come il ragoût per ripieno (pag. 46). Per ciò si prende fegato di pesce, carne di testuggine, cosce di rane, gnocchi d'un farcito di pesce, code di gamberi, ostriche, tartufi o carne di pesce affumicata.

Crostine di panini.

Con midollo d'ossa. Dei panini a cui si è grattugiata via la crosta, si tagliano a grossi quadrelli oblunghi, e fattavi tutto all'intorno dell'orlo un'incisione colla punta del coltello, si mettono a rosolare nel burro d'ambo le parti; dorati che sieno, si stacca loro la parte incisa in guisa di coperchio, vuotandoli alquanto internamente. Si taglia poi a pezzetti del midollo d'ossa di manzo cotto nel brodo, per riempirne il vuoto delle crostine.

Con cervello. Si fanno rosolare nel burro d'una parte sola delle fette di panino bagnate un poco nel latte; la parte non fritta si colma con cervello soffritto, poi si pongono i crostini nel forno, per farveli prendere di nuovo il caldo.

Con milza uso interiori di beccacce. Si raschino 2 milze di vitello, si fa rinvenire nel burro o lardo della cipolla, prezzemolo, un paio di cucchiai di briciole e si mette a disfriggere la milza finchè perde il suo colore; s'aggiungono 2 acciughe schiacciate, buccia di limone, 2 cucchiai di fior di latte acidulo, un po' di brodo, succo di limone, pepe ed alcuni granelli di ginepro in polvere. Si ricolmano delle fette di panino che si fanno rosolare d'una parte nel burro o grasso d'arrosto, e s'imbandiscono queste attorno a piccioni arrosti ed altro.

Con interiora di beccacce. Queste, ad eccezione del ventricolo, si tagliuzzano finamente, e fatto rinvenire nel lardo raschiato e liquefatto delle cipollette, prezzemolo ed un po' di briciole si mettono in questo a soffriggere le interiora, aggiungendovi un po' di vino nero, fior di latte acidulo, sale, pepe, buccia di limone ed 1 tuorlo. Si colmano con questo farcito i crostini fritti nel grasso, che si pongono al forno per farveli rimaner caldi, e si guarniscono le beccacce.

Con salmi. Di qualsivoglia pollame selvatico od anche della parte anteriore d'una lepre si prepara un salmi (pag. 44), di cui si colmano i crostini per servirsene quale guarnizione del pollame suddetto, di piccioni o di filetto di lepre.

Con fegato di capriuolo. Si disfrigge nel grasso con cipolla il fegato d'un capriuolo tagliato a fette, poi lo si pesta nel mortaio assieme ad 1 sardella, 1 tuorlo sodo, pepe, sale e burro, si colma

su fette di panino, che messe nel grasso fumante si pongono alcuni minuti al forno.

Con farciṭo di pesce. Si soffrigge del latte di carpione nel burro in cui si sono già fatte rinvenire delle cipollette, prezzemolo e briciole, poi s' aggiunge il latte d'un'aringa schiacciato, si stende il tutto su crostini di panino.

Farcito di carne quale guarnizione.

Farcito a cerchio e *piccoli pasticcetti di farcito* (vedi questi) vengono imbanditi attorno ad intingoli, ragoût, legumi ecc.

Farcito di fegato in gelatina. Si fa rosolare della cipolla ed un po' di radici con fettine di lardo, si mettono a soffriggervi 15 deca di fegato di vitello o d'oca, lasciato durante la notte in molle nel latte. Quando non è più sanguinoso lo si lascia raffreddare, per pestarlo poi insieme a del lardo, cipolla e 2 tuorli sodi, aggiungendovi sale e pepe e tanto aspic liquido e freddo, che il tutto divenga fluido come il fior di latte acidulo, passandolo poi oltre uno staccio grosso.

Questo farcito versato in uno stampo, si lascia per alcune ore nell'acqua fredda e, rappreso che sia, si rovescia sopra un tagliere spalmato di gelatina. Poi con un coltello intinto nell'acqua calda si rammollisce il fondo e mediante uno stampino s'intagliano delle figure. Si pennellano questi pezzi con aspic freddo spargendovi sopra dell'aspic trito.

Oppure: Il farcito di fegato in gelatina va tagliato a dadi, che discosti uno dall'altro quanto fa un dito mignolo, si pongono in uno stampo già contenente dell'aspic rappreso, colmandone gli interstizi d'aspic freddo. Lasciato tutto assodare un'altra volta si riversa, e con un coltello scaldato s'intagliano i pezzi in modo che questi da tutte le parti sien coperti di gelatina; servono a guarnire della carne.

Di farcito di selvaggina (N.ro IV, pag. 41) si fa una gelatina come la precedente. Si può preparare anche nello stesso modo il farcito di pollame domestico o selvatico e mescolarvi insieme della lingua affumicata lessa tagliata a dadi e tartufi cotti, o porre tutto ciò, intagliato con garbo, nella gelatina, facendolo congelare; si stende il farcito, e quando la gelatina è riversata, si intagliano delle figure.

Gelatina di carne (aspic).

La gelatina chiarificata (pag. 34) si versa comunemente, per guarnire delle vivande fredde, in stampi lisci, onde farla rappigliare; con apposito stampo intinto nell'acqua calda s'intagliano delle palle, oppure si rovescia la gelatina sopra un tagliere o sulla carta, ove s'intaglieranno delle figure a piacere, cioè dadi, triangoli, filetti, mezzelune, stelle ecc. I ritagli si tritano finamente, trinciandoli prima a fettucce, poi a filetti ed in ultimo sminuzzandoli sottilmente; così divengono più uniformi e d'aspetto più chiaro di quello che se venissero subito triti col coltello.

A quest'uopo possonsi versare a strati nello stampo delle gelatine di diverso colore, oppure in mezzo all'aspic si può anche lasciar rappigliare della fricassea fredda (pag. 149). Oppure si mettono delle palle o pezzi di fricassea rappresa nell'aspic, che congelati s'intagliano. Oppure si versa la gelatina in uno stampo a cerchio, ponendovi, dopo rovesciata, la carne nel mezzo. Oppure si guarniscono piccole forme rivestite d'aspic rappreso con carote, barbabietole, uova, prezzemolo, lingua, carne di pollame, tartufi ecc., il tutto tagliato con garbo, colmandole infine di gelatina per adoperarle poi quale guarnizione.

Burro.

Quale guarnizione od aggiunta ad altre pietanze fa d'uopo, onde dare al burro un bell'aspetto di manipolarlo o pestarlo bene, e quando s'avrà ridotto alla forma prescelta, di metterlo a rassodare sul ghiaccio o durante la notte in acqua fredda. Bene inteso che si deve prendere del burro di qualità molto dolce e grassa.

Burro comune o quello all'acciughe, rassodato che sia di nuovo, si preme oltre un grosso staccio donde escirà in forma di filetti, che servono poi tanto per guarnizione, come anche, ammassati sopra un piccolo tondo, quale aggiunta a patate ed altro.

In forma di ananas. Burro fresco a cui s'è data la forma d'un uovo si mette a raffermare in acqua, e lisciatane la base, s'adagia su d'una foglia di vite posta sopra un tondello; con un cucchiaino da caffè ripetutamente bagnato nell'acqua fredda gli si fanno in giro degl'intagli in guisa di squame (sempre più piccole

verso la cima). Si tiene a tale scopo il cucchiaino con la parte concava in su, badando nell'estrarlo di premerlo cautamente un po' in avanti; ogni qual volta che si comincia una nuova fila, si fanno gl'intagli tra una squama e l'altra. La cima s'adorna con un mazzetto di foglie sottili e verdi.

In forma di salsiccette, che mediante siringhe a diversi tramezzi si premono nell'acqua fredda, si formano a piacere degli anelli, cestelli ed altre figure, servendosene per guarnire in varî modi delle carni fredde.

Si formano *fiori* dal burro, dopo averlo pestato, spianato a piastra e posto sul ghiaccio a rassodarsi. Si può prima tingerne con succo di alkermes una parte in rosa ed un'altra in rosso scuro, premendole poi una sull'altra. Con un coltellino intinto nell'acqua fredda si raschia da uno dei lati sottilmente giù il burro facendolo scivolare dalla lama in modo che s'attorcigli in cima. Parecchi di tali fiori vengono disposti a guisa di mazzo o corona, con aggiunta di prezzemolo fresco o foglie d'arancio.

Radici, verdure, frutta quale guarnizione.

Il rafano ed il cren si raschiano colla raspa in fili lunghi che, tinti in rosso coll'aceto di barbabietola possono porsi a mucchietti, in guisa di rose, sul prosciutto imbandito; dopo messovi in mezzo dei tuorli triti si formano dei mazzetti frapponendo delle foglie di prezzemolo.

Ravanelli con alcune delle loro foglie s'adattano per guarnizione di burro, intagliandoli a fogliette in guisa di fiori appena sbocciati e disponendoli a mazzetti assieme a del prezzemolo. Di *verdura* s'adoperano i raperonzoli, il crescione, i cuoricini dell'insalata (conditi all'olio ed aceto), le foglie di prezzemolo, cetriuolini, capperi, olive. *Fettucce di limone* s'adoperano per i pesci, selvaggina ed altre vivande di carni calde e fredde.

Pesci per guarnizione.

Aringhe ed acciughe, prive della loro lisca (spina) e dimezzate si tagliano a filetti e s'avvolgono a guisa di chiocciola. Le *sardine* tagliate per mezzo si pongono tra le uova.

Insalate condite all'agro.

Insalata al lardo.

Di lattuga. Si fa rosolare del lardo tagliato a dadi minuti, si levan fuori i ciccioli, si versa nel grasso dell'aceto e quando questo sia bollente si scotta l'insalata tagliata a quarti. Si fa colare giù diverse volte l'aceto, e riscaldatolo di nuovo si riversa sull'insalata, in ultimo coi ciccioli tenuti in caldo.

Cavolo-cappuccio di qualità fina, tagliato a lunghi e sottili filetti e cosparso di sale e cumino (kümmel) si lascia riposare 1 ora, poi si soffrigge alcun tempo nel grasso con aceto e si cosparge in fine con dei ciccioli di lardo rosolati.

Insalata di radici e verdure.

Di rape rosse (barbabietole). Si lavano queste e senza mozzare le radici fine, per non disperderne il succo, si mettono a lessare od arrostire; pelate e tagliate a fette si pongono poi a strati in un vaso di terraglie, spargendovi sopra del cumino ed alcune fette di rafano e tant'aceto, che ne restino coperte. Lasciate un giorno in salamoia s'imbandiscono sopra un'insalatiera con un po' d'aceto e cosparse di rafano. L'aceto puossi prima bollire con alcuni pezzetti di zucchero. Più amabili al gusto sono le rape rosse (così pure quelle di Borgogna e le zuccherine) quando vengono condite ancor tiepide con sale, aceto ed olio e servite subito colla carne allessa.

Le radici di sedano lessate nell'acqua salata si pelano, tagliano e condiscono ancor calde e raffreddate si pongono sopra le patate, guarnendole con insalata di raperonzolo e uova.

La scorzonera ed altre radici che si adoperano per legumi, dopo raschiate e tagliate a pezzi uniformi, si cuociono nell'acqua salata e si condiscono poi con aceto, olio, sale, pepe e prezzemolo.

Il ramolaccio nero viene soltanto lavato, tagliato in sottili fette o grattugiato e condito con olio, aceto, pepe e sale.

Di patate. Qualità gialla, rossa o violetta, dopo lessate si affettano e si condiscono con sale, aceto (specialmente quello di lampone) ed olio. Condite con aceto comune possonsi cospargere di pepe o cipollette trite, aggiungendovi un paio di cucchiai di senape.

Patate passate, rimestate con sale, aceto ed olio, s'ammucchiano sul piatto, si guarniscono con tuorli sodi triti, capperi, acciughe, anguilla od altro pesce marinato ed insalata di raperonzolo.

Lenti lessate tenere (pag. 57) si condiscono con aceto di estragone ed olio, si cospargono di prezzemolo trito, oppure si guarniscono con uova sode trite o con acciughe, crescione o raperonzolo e uova bazzotte tagliate per mezzo.

Fagiuoli in grano, lessati teneri, colati, si condiscono con aceto ed olio, guarnendoli con foglie di raperonzolo o d'indivia, acciughe tagliate a filetti e uova a quarti, oppure si cospargono di rafano o ramolaccio grattato.

Fagiuolini verdi tagliati a sghembo od a pezzi larghi quanto un pollice, lessati teneri nell'acqua salata, colati si condiscono con aceto, olio, pepe e prezzemolo od estragone trito.

Cavolfiore o *le piantine giovani del rabarbaro* si lasciano raffreddare nell'acqua salata ove furono lessate con poco burro, poi s'adagiano con garbo nell'insalatiera, versandovi sopra poco prima d'imbandire aceto, olio, sale e pepe, sbattuti bene con una forchetta di legno. Insieme al condimento si possono anche mescolare dei tuorli sodi passati, prezzemolo ed estragone, oppure versarvi sopra una salsa fredda all'erbe (pag. 151), o stendere una mayonnaise (pag. 149) sul rosone di cavolfiore posto ritto in alto, disponendo all'intorno dell'aspic, acciughe, olive ed uova sode

Asparagi vengono lessati (pag. 156) conditi come il cavolfiore con una miscela d'olio, aceto, sale e pepe. S'aggiungono anche delle cipollette e del prezzemolo scottato, guarnendone l'orlo con cavolfiore. I germogli del *luppolo* si preparano identicamente.

Il cavolo-verza diviso per lungo in 6 parti si lessa nell'acqua salata e posto sul colatoio si versa sopra dell'acqua fredda; si condisce con aceto, olio e pepe rimestati insieme ad 1 tuorlo sodo.

Cavoli-rape giovani e teneri, pelati si affettano e lessano nell'acqua salata, si condiscono freddi con olio, aceto, pepe e sale.

Fondi di carciofi e *cardi* (pag. 163) si lessano e tagliati a dadi si condiscono con aceto, olio, pepe e prezzemolo trito.

Pomidoro maturi, però duretti, si tagliano alcune ore prima d'imbandire in fette sottili, levandone i grani, poi cosparsi di sale e pepe si condiscono con aceto ed olio.

Zucchette o *zucche d'asparagi* si staccano mezzo mature dalla pianta e intere si lessano nell'acqua salata, poi tagliate a quarti, dadi o fette si condiscono con aceto, olio, sale e pepe.

Cetriuoli si affettano col tagliaverdure, si salano e senza spremerne l'acqua si condiscono con olio, aceto, pepe o cumino ed aglio, oppure si mettono sotto un peso, e ben spremuti si condiscono. Più digeribili riescono preparati come il cavolo-cappuccio condito caldo.

Cetriuoli in salamoia pelati s'affettano e si condiscono con aceto ed olio.

Il *cavolo rosso* si taglia in listerelle sottili, e salato si lascia riposare alcun tempo per condirlo poi con aceto ed olio.

L'*insalata verde fresca*, mondata e sciacquata in più acque, si mette a sgocciolare entro un cestino [1]) appeso. (Fig. 25). Nel condirla ha da valere il proverbio: „Un savio ne dispensi il sale ed il pepe, un prodigo l'olio, un avaro l'aceto ed un pazzo se ne occcupi a rimestarla." Si prenda tanto olio ed aceto quanto richiede l'insalata per divenire lucida ed umida, non però che in fondo dell'insalatiera vi sia una salsa. Sta sempre bene di tramenare coll'olio dei tuorli sodi passati od anche 1 cucchiaio pieno di salsa di senape all'erbe fredda (pag. 152) e di diluire il tutto con buon aceto per condirne l'insalata verde fresca. I cuoricini della *lattuga-cappuccio* si trinciano a quarti, si pongono in guisa di ghirlanda o di stella sopra l'insalata già condita, e frammezzo a questi delle uova bazzotte divise in quarti. Il *crescione ortense* e la *rucola* si stimano molto rinfrescanti in primavera e s'imbandiscono quali insalate condite all'olio e aceto od anche mescolate a patate, sedani ed uova.

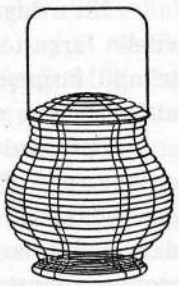


Fig. 25.

Dell'*insalate d'inverno* vi sono oltre l'*indivia*, le cui foglie si tagliano traversalmente a filetti, e l'*indivia crespa muschiata*, anche la *cicoria ortense* macchiata di rosso (radicchio) ed in primavera la *rucola bianca fresca*.

[1]) Il cestino metallico (Fig. 25) s'addatta per lavare qualunque verdura perchè vi filtra l'acqua, o posto in un pozzo od appeso alla conduttura d'acqua.

I *germogli gialli della rapa bianca* sono pur essi un'insalata sana. Per toglier loro l'odore di rapa si scottano a ripresa con acqua bollente.

Di *sedani in fusto* si tagliano le coste pallide delle foglie in pezzi od in fette e si condiscono con salsa all'uovo fredda (vedi cavolfiore) e con salsa di senape all'erbe (pag. 152).

Insalata composta.

Si condisce dell'insalatina verde e quella d'inverno, ciascuna separatamente, poco prima d'imbandirle, mettendole poi sopra uno strato di radici, patate allesse e guarnendole con uova.

Insalata all'aringa.

Un'aringa mondata delle spine, ed altrettanta quantità di vitello arrosto, carote, patate, sedano e cetriuoli in salamoia si tritano insieme a della cipolla, capperi e uova sode, e se ne fa un miscuglio, che si condisce con aceto, olio e pepe.

Per *l'insalata polacca* si mescola insieme alla mayonnaise di senape (pag. 150) un'aringa, cetriuoli in aceto, pomi, rape rosse, poi sedani (10 deca), patate (15 deca), il tutto tagliato a piccoli dadi, infine lenti, fagiuolini minuti, 1 cucchiaio di capperi, e se troppo asciutta un po' d'aceto di barbabietole. Accumulata che sia l'insalata sul piatto, si guarnisce con spicchi di cavolfiore, olive, anguilla, acciughe avvoltolate empite di caviale.

Insalata italiana.

Si mescola insieme dell'aceto, olio e poco sale, si condiscono separatamente dei fagiuolini bianchi, raffreddati nel loro brodo, poi colati, delle radici di sedano e patate oblunghe tagliate a fette, si dispone il tutto a mucchietti di differenti colori nell'insalatiera. Il raperonzolo, l'indivia od altre insalate verdi si condiscono in fine, acciò non perdano d'aspetto avvizzendosi. Si guarnisce con garbo l'insalata con delle uova tagliate a quarti, cipolline all'aceto

e simili, con pezzetti mondati d'anguilla marinata, aringa, lampreda ed altri simili pesci indicati per l'insalata. Le acciughe private dalle lische (spine) si attorcigliano in anelli in cui si pongono dei tuorli triti, il bianco delle uova, rape rosse, capperi ecc. Sardine o acciughe in conserva si tolgono dall'olio e si tagliano soltanto per metà. Si possono aggiungere ancora delle olive all'olio, dei grumi di caviale e dell'aspic rosso intagliato in varie forme.

Con aspic. Si versa in una forma a gradini messa a raffreddare sul ghiaccio dell'aspic (pag. 34), e quando sia rappreso si mette ancora dell'altro freddo, girando lo stampo in tutti i versi. Si guarnisce il fondo poi con foglie di raperonzolo, un gradino con uova affettate, un'altro con pezzi di pesce ecc. fermando ogni cosa con gelatina; in mezzo si mettono gli altri ingredienti d'una insalata italiana, specialmente pesci, colmando gl'interstizi d'ogni gradino con gelatina. Riversata si guarnisce l'insalatiera con radicchio, raperonzolo e indivia gialla.

Con mayonnaise. Uno stampo liscio intonacato d'aspic rappreso si guarnisce con uova, rape rosse, capperi, acciughe, cetriuolini nell'aceto, coprendo tutto con aspic. Si rimestano poi 3 tuorli con aspic, olio e aceto, per farne una mayonnaise (pag. 149), alla quale s'aggiungono delle patate, acciughe, sedano, cetriuoli, tutto tagliato a piccoli dadi. Dopo riversata si guarnisce questa gelatina con aspic ed insalata.

Oppure: Si tagliano a fettucce sedani, rape-rosse, patate, ecc. si dispongono a strati in un'insalatiera ad orlo basso, variandone i colori, cospargendoli di mayonnaise che si guarnisce con insalata già condita e pezzi di pesce.

Con patate e senape. Ad una mayonnaise di 3 tuorli sodi (pag. 149), si mescolano 2 piccole patate passate per lo staccio ed 1 cucchiaio di senape, versandola poi in una forma già guarnita con pesci marinati e patate.

In piccoli stampi.

In piccole forme di pasticci alte 3 dita, poste sul ghiaccio, si versa uno strato d'aspic dello spessore di mezzo dito. Quando questo sia rappreso se ne guarnisce il fondo con garbo, coprendolo di un'altro strato sottile d'aspic. Poi si pulisce un'aringa, 10 deca

d'anguilla, 20 deca di lamprede, 15 deca d'acciughe, tutto tagliato a dadi, mescolandovi pure 7 deca di capperi. Si riempiono le formette versandovi sopra una mayonnaise non troppo densa, fatta di 2 tuorli sodi (senza acciughe) per legare i pesci, e si lascia congelare il tutto sul ghiaccio. Riversate sull'insalatiera si guarniscono queste gelatine con aspic.

Insalate dolci o composte.

D'aranci.

Poco prima d'imbandire gli aranci, si trinciano questi insieme alla buccia con un coltello affilato a fette sottili, che, levatone i semi, s'adagiano nella compostiera, sovrapponendole a metà una sull'altra in guisa di corona o chiocciola; s'inaffiano poi con un po' di vin nero, rum o liquore, e si cospargono di zucchero, disponendovi sopra per ornamento delle visciole e ribes in conserva.

Oppure: Poco prima di servirsene si dividono a spicchi degli aranci pelati, togliendo loro possibilmente le pellicole bianche, poi cosparsi di zucchero s'accomodano con grazia sopra un piatto.

Di frutta secche.

Spicchi o fette di pomi secchi lavati si lasciano in molle nell'acqua durante la notte, poi si cuociono con acqua, vino e zucchero. Egualmente si trattano gli spicchi di pesche e le coccole della rosa canina. *Le pere disseccate e pressate* si cuociono con acqua e zucchero in modo che se ne formi un succo ristretto. Alle *ciliege* s'aggiunge oltre allo zucchero anche un pezzo di cannella o buccia di limone; così pure alle *visciole.* Oppure si aggiunge anche del vino, zucchero, buccia di limone ed arancio ed infine il succo di quest'ultimo. *Le prugne pelate e pressate* si cuociono con acqua e zucchero.

Le susine secche comuni si mettono lavate in un recipiente, si cuociono con acqua, non troppo tenere; dopo ammanite si

cospargono di zucchero, aggiungendovi il succo delle medesime molto ridotto. Si possonò anche cuocere con zucchero, cannella, buccia di limone e vino.

Oppure: Se ne levano i noccioli sostituendoli con mandorle pelate, poi s'inaffiano con un po' di liquore alla vaniglia.

Marmellata di susine e visciole.

Si fanno rinvenire delle. briciole nel burro cotto e s'aggiunge poi il sugo delle susine nonchè queste cotte tenere e trite finamente con un po' di zucchero, cannella, brocche di garofano, buccia di limone e rum o vino. Si serve questa marmellata con lingua fresca, arrosto di maiale, costole di porcina affumicata, gnocchi, gries sminuzzato ed altro. Identicamente si preparano le visciole.

Composte di frutta fresche.

Quando si pelano le frutta mettasi ogni pezzo in acqua fino al momento di porle a poco a poco nell'acqua bollente zuccherata. Se, levate le frutta, il succo fosse poco denso, lo si lascia concentrare ancora un po', versandolo poi freddo sopra la composta. Per ornamento s'adattano anche i succhi ridotti a gelatina (gelées). Le frutta cotte non si versano in una compostiera di vetro, se non dopo raffreddate in un altro recipiente, acciò non incrinino (crepolino).

Le bacche di rovo. Si fa cuocere dello zucchero (10 a 15 deca per 25 decilitri) con un pezzo di cannella e buccia di limone; denso che sia si mettono le more per farvele cuocere alcuni minuti.

Le bacche rosse del mirtillo si fanno cuocere coperte nel proprio succo con egual peso di zucchero, lasciandole poi raffreddare onde si congelino, oppure s'aggiunge del vino nero e cannella.

Le bacche del sambuco nero si cuociono in un po' d'acqua zuccherata, poi si fanno raffreddare. Oppure insieme al succo delle medesime si fanno cuocere dei panini tagliati a quadrelli, di cui una parte fu rosolata nel burro e l'altra biscottata, imbandendo poi la composta ancor calda.

Uva spina. Granelli verdi non troppo teneri si mettono nell'acqua calda finchè montino a galla, si ritirano con un mestolone forato e si pongono nello zucchero cotto alquanto denso (metà

del peso dell'uva) con cannella e buccia di limone, ove si lasciano alcun tempo senza però farveli cuocere, infine si fa condensare ancor più il succo.

Il frutto del bianco-spino e l'uva. I primi si dimezzano togliendo loro i semi e le ruvidezze, poi si cuociono nell'acqua, vino e zucchero; l'uva si sgrana e si cuoce soltanto brevemente nell'acqua zuccherata. Raffreddati che sieno s'imbandiscono assieme, ornandoli di pistacchi e bucce di limone.

Ciliege e visciole staccate dai gambi si mettono a cuocere nello zucchero filato, lasciandole consumare lentamente.

Prugne vengono soltanto dimezzate e cotte con un po' di zucchero, acqua e cannella, o lasciate intere e pelate. Per toglier facilmente loro la pelle s'immergono nell'acqua bollente.

Albicocche, pelate e dimezzate, si cuociono non troppo tenere con zucchero e poc'acqua.

Pesche pelate e dimezzate si soffregano con succo di limone onde restino belle bianche, si cuociono dapprima con acqua, poi con zucchero filato a cui puossi anche aggiungere succo e buccia di limone od un po' di rum o vino bianco.

Mele con zucchero caramellato. In un po' di burro si fa ingiallire dello zucchero pesto e si mettono dei pomi soltanto lavati o pelati, dopo aver loro levato i torsoli; s'aggiunge poi un poco d'acqua calda, acciò lo zucchero non divenga bruno, lasciando che finiscano a cuocersi teneri. Bollito che s'abbia il rimanente succo con un po' d'acqua, s'imbandiscono colla parte dorata in alto.

Mele cotte con zucchero. Si pelano delle qualità di mele, che cuocendo non si sciolgono, si tagliano per mezzo od a spicchi, levandone i torsoli, e mano a mano che si levano dall'acqua si mettono nello zucchero bollente, donde si estraggono a misura che diventano tenere. A migliorarne il gusto si può aggiungere allo zucchero anche buccia di limone o d'arancio, o cannella o brocche di garofano, o vino bianco, o sciroppo d'albicocche. Si possono anche far cuocere nell'acqua le buccie di mele succose, e colato questo bollito, mettervi a cuocere dello zucchero, per versarlo freddo sulla composta, ponendo in fine tutto in luogo fresco.

Marmellata di mele. Mele pelate e tagliate a pezzi si fanno cuocere in acqua zuccherata finchè si possono schiacciare, oppure si lasciano cuocere assieme a dell'uva di Corinto; versate in una compostiera e distese egualmente, si cospargono d'abbondante

zucchero in polvere, sul quale si passa una paletta arroventata per renderlo d'un bruno dorato. Si servono calde o fredde. Oppure si fanno cuocere nell'acqua zuccherata con succo e buccia d'arancio finchè si possa schiacciarle, guarnendole dopo imbandite con frutta in composta.

Pere cotte con zucchero. Si pelano e tagliano per mezzo assieme al gambo che si accorcia un poco; levatone i torsoli si pongono nell'acqua fredda. Pere mature si fanno bollire coperte assieme ad un pezzettino di vaniglia. Poco mature si soffregano con succo di limone e senza coprirle si cuociono su fuoco vivo nell'acqua zuccherata con buccia e succo di limone.

Rosolate. Pere succose, alquanto tenere, si mettono pelate e tagliate per mezzo, nel burro cotto fumante, si voltano appena avranno preso colore d'una parte, poi rosolate che siano d'ambe le parti, si servono calde.

Qualità più fine non troppo grosse si mettono in buon burro fumante, cospargendole d'abbondante zucchero ed agitandole spesso durante la cottura.

Con anice. S'avvolgono nella farina delle pere tagliate per mezzo, poi si mettono nel burro fumante, e quando sono d'ambe le parti gialle dorate s'aggiunge dell'anice intero e dello zucchero pesto, ed allorchè questo pure avrà preso colore, un po' di vino ed acqua per farvi un succo ristretto.

Cotte. Pere di qualità dolci e duracine e troppo poco stagionate per cuocerle nello sciroppo, diventano tenere e succose mettendole, dopo lavate, a lessare nell'acqua schietta, oppure si pelano dopo lessate, e tagliate per mezzo si fanno cuocere nell'acqua zuccherata o collo sciroppo di cotogno.

Composte d'ananas.

Si mette a bollire in $^1/_2$ chilogramma di zucchero, già prima cotto sino al primo grado, un'ananas pelato e tagliato a fette. Divenute che sieno le fette tenere, si levano fuor e vi si versa la metà dello sciroppo inacidito col succo di $^1/_2$ limone e poi si serve.

Crudo. Si può servire l'ananas anche crudo, tagliandolo orizzontalmente a fette sottili, che messe in una compostiera si cospargono di molto zucchero e di qualche cucchiaio di rum.

Ananas con frutta. Sbucciati e pelati dei frutti succosi (come sarebbero aranci) e dell'ananas, si tagliano a pezzi e si pongono in una compostiera. Il tutto si cosparge con zucchero all'aroma di vaniglia e con qualche cucchiaio di maraschino, e si pone in ghiaccio fino al momento di servirlo.

Composta di varie frutta cotte a vapore.

Si mette nella compostiera una qualità di frutta soltanto o diverse insieme. Qualora una qualità non fosse sufficientemente tenera, la si fa ricuocere nel proprio succo.

Composta di varie frutta.

Pere, cotogne e mele, ciascuna qualità differentemente tagliata, si fanno cuocere nell'acqua zuccherata, e fredde si pongono nella compostiera, guarnite di gelatina e *frutta sciroppate,* cioè: noci, spicchi di melone, pesche, visciole ecc., versandovi sopra il succo concentrato delle frutta in conserva.

Con sciampagna. Si fanno cuocere degli spicchi di pere e mele di buona qualità, lasciandole raffreddare nel proprio succo. Quest'ultimo insieme allo sciroppo d'ananas si mescola con dello sciampagna già prima posto sul ghiaccio, e dopo adagiati nella compostiera si versa sopra il succo.

Di frutta crude. Si fa cuocere dello zucchero chiarificato a densità di sciroppo, e ancor caldo lo si versa sopra delle frutta fresche, che possonsi avere contemporaneamente — cioè: fragole, lamponi, ciliege, albicocche, prugne, Claudie-persici, pezzetti di popone, melone, prugne — adagiate in una compostiera di porcellana, lasciandovele immerse 24 ore onde ne esca il succo.

Frutta tirolesi. Alle mele cotte semplicemente collo zucchero si aggiungono secondo l'occorrenza delle frutta di Bolzano in composta, che si vendono in barilotti. Queste vengono servite anche da sole coll'arrosto.

Frutta di varie qualità in conserva.

Mostarda di Cremona. Se ne mette nella compostiera di ogni specie di frutta un poco, insieme ad alquanto del loro senape sciroppato.

Frutta in aceto s'imbandiscono coll'arrosto; *quelle poste nel rum od acquavite* si servono anche da sole a seconda colazione.

Composte di gelatina.

Mele in gelatina ornate con frutta. Mele di fina qualità pelate e tagliate a quadrelli, si fanno cuocere nello zucchero filato (50 deca per 25 deca di mele) col succo e la buccia di 1 limone finchè siano sufficientemente tenere e trasparenti. Poscia si pone un cerchio di tortiera sopra una compostiera di porcellana e mediante un cucchiaio lo si riempie sino all'orlo di pomi ancor caldi; dopo distesi ugualmente si versa sopra la massa il resto del succo molto condensato. Il giorno susseguente si leva il cerchio, staccandolo dalla gelatina con un coltello a lama stretta, e si orna la superficie della medesima con frutta in conserva a guisa di torta.

Con gelatina di ribes (uva di San Giovanni). Si fanno cuocere delle mele nel modo suddescritto, e nel resto del succo caldo si mette della gallerta sciolta nel vino e tanto succo di ribes, che il tutto divenga di un bel color rosso; dopo colato, si versa il succo liquido ma freddo, sulle mele liberate dal cerchio, lasciandovelo congelare; si mettono anche in questa gelatina dei piccoli pomi in conserva.

Pomi cotogni in gelatina. Cotogni maturi e stagionati si pelano e tagliano a spicchi levando loro i torsoli. Sopra i ritagli si pongono gli spicchi; per ogni $^1/_2$ chilo di questi vi s'aggiunge $^1/_2$ chilo di zucchero sciolto in 1 litro d'acqua e $^1/_2$ litro di vino con bucce di limone, e si lasciano cuocere coperti lentamente finche saranno teneri. Levati gli spicchi, si cola il succo, che si fa condensare ancora meglio per versarlo tiepido sui pezzi accomodati in una compostiera, e lasciati riposare fino al giorno susseguente, si guarniscono poi con frutta.

Frutta miste al rosolio. Nello zucchero chiarificato si mette a piacere del rosolio bianco; fattolo bollire un momento si mescola della colla di pesce e dopo raffreddato lo si versa sopra diverse frutta in conserva, cioè: pere, albicocche, fette di popone, melone, noci, visciole ed altre, mescolandole con un cucchiaio d'argento, e quando cominciano a rapprendersi se ne riempie una forma a cupola, che poi si pone sul ghiaccio.

Gelatina di liquore, vino, arancio o limone si prepara, come già indicato per le altre gelatine, mettendone una parte in uno stampo; rappreso che sia questo strato (pag. 36), lo si guarnisce con frutta appena cotte e raffreddate o con quelle in composta, versandovi sopra un altro strato di gelatina; rappresa che sia anche questa, si colma il vuoto con frutta e gelatina e si pone il tutto a congelarsi sul ghiaccio o nell'acqua; infine la si riversa come l'aspic.

Salsa di fragole al ghiaccio. Da 1 litro di fragole selvatiche si scelgono e pigliano mediante un ago le più belle (circa 15 deca), che poi si pongono sul ghiaccio. Le rimanenti passate oltre uno staccio in una terrina fonda si tramenano bene con 20 deca di zucchero ed il succo di $^1/_2$ limone, poi s'aggiungono 3 decilitri di vino bianco, leggero, ma buono e, dopo colato, si mescolano le fragole intere. Per alcune ore posta sul ghiaccio, questa salsa va poi servita in una compostiera di vetro o in tazze da caffè.

Triett.

Di vino. S'adagiano dei biscotti o fette di panini biscottate in una compostiera, versandovi sopra del vino $^1/_2$ ora avanti il pranzo, acciò queste s'inzuppino bene; prima d'imbandire si cospargono di cannella in polvere e ancora un po' di vino. Si può anche far bollire il vino con zucchero ed un po' d'acqua, versandolo dopo raffreddato sopra i biscotti.

Di lamponi. I biscotti vengono ammolliti nell'acqua, ed adagiatone uno strato nella compostiera, si versa sopra dello sciroppo di lamponi, poi di nuovo biscotti e sciroppo. Oppure si fa cuocere del vino con acqua zuccherata, aggiungendovi il succo spremuto di lamponi freschi, che si lascia bollire un poco insieme.

Di fragole. Si gratta via la scorza a dei panini rotondi, si tagliano questi in fette grosse mezzo dito, che cosparse di zucchero si mettono a biscottare; si pongono poi in una terrina lasciandovi gocciolar sopra attraverso un pannolino il succo di fragole fresche schiacciate e mescolate con succo di limone, ciò che richiede circa 2 ore, inzuccherandole indi a piacere. Oppure s'aggiunge alle fragole del vino, dello zucchero intinto nell'acqua ed un pezzo di cannella, e dopo lasciatole bollire se ne cola il succo sui biscotti.

PIETANZE DI CARNE.

Carne di bue preparata in diversi modi.

Manzo allesso.

Riguardo alla compera dei pezzi di carne per le diverse preparazioni vedi specificazione di questi a pag. 17.

Per render morbida la carne, la si pesta con un batticarne di legno, senza però sfracellarla. (Per il modo di cuocerla vedi le zuppe.) La durata della cottura dipende tanto della qualità della carne, dal maggior o minor tempo che sia stata a frullare, dalla grandezza del pezzo, quanto dalla maniera di cuocerla.

La carne allessa, trinciata a pezzi uniformi accomodati sopra un piatto, si sala e si bagna con un po' di brodo, onde apparisca sugosa; viene poi guarnita e servita con una salsa fredda o calda, o con entrambe. Se si serve un legume caldo e un insalata insieme al manzo, si presentano queste pietanze in giro una dopo l'altra, acciò ognuno ne possa prendere su tondi grandi e piccoli, facendo poi seguire il manzo schietto.

Manzo alla francese. Si fa bollire a fuoco moderato 1 chilogramma di manzo pestato assieme ad ossa e fegato in 2 litri di acqua finchè ne sia tolta la schiuma; s'aggiunge poi il sale, un piccolo cavolo-verza trinciato in 6 parti, cavoli-rape, sedano,

pastinaca, carote, rape rosse dimezzate e tagliate in grossi pezzi, lasciando bollire il tutto finchè sia tenero. Nell'imbandire si leva la carne, si cola il resto del brodo sostanzioso, e adagiata che sia la verdura sul piatto, si sovrappongono i pezzi di manzo trinciati, versandovi sopra il brodo concentrato.

Per conviti si procura di dar al pezzo di carne un aspetto più uniforme allacciandolo con refe a guisa di rete; così legato si mette a cuocere come sopra con radici e verdure, che servono, dopo levate dal brodo e soffritte (come pag. 154), per guarnire la carne, sulla quale infine si stende della glace liquefatta.

Secondo l'uso italiano si mettono nella marmitta assieme alle radici alcuni pomidoro interi, procedendo per la cottura come fu detto a pag. 95.

Carne stufata.

Un bel pezzo di manzo preso dalla coscia o dalla noce viene disossato, involto in un lino e pestato; salato che sia, lo si lega in giro con spago in modo da dargli un'aspetto uniforme. Frattanto si mettono a scaldare delle fette di lardo, facendovi ingiallire della cipolla in fettucce ed aggiungendo delle carote, 1 foglia di lauro ed alcuni grani di pepe; si sovrappone poi la carne per farle prendere su fuoco piuttosto vivo da tutte le parti un colore bruno, e dopo versatovi dell'acqua bollente, si lascia stufare coperta a calore moderato da 2 a 4 ore secondo la grossezza del pezzo.

Il sugo ristretto, che non deve mai consumarsi interamente, si cola sopra la carne trinciata ed imbandita, guarnendola con ortaggi soffritti, ammucchiati tutt'in giro.

Alla salsa spagnuola. Il pezzo di manzo pestato e salato come il precedente si lardella in sbieco, e s'aggiungono fette di sedano, prezzemolo, pastinaca, poi del vino bianco. Colle radici ed il sugo si prepara una salsa spagnuola (vedi questa pag. 137), che passata per lo staccio, si serve in salsiera insieme alla carne guarnita con una pasta di patate fritta.

Stufato all' italiana.

Con pomidoro. Un pezzo di costa disgrassato e disossato, oppure un pezzo d'ombolo pestato e lardellato, si cosparge di

sale e pepe, adagiandolo in una casserola di terra spalmata di burro fresco od olio d'oliva. Si spezzano per mezzo alcuni pomidoro e spremutone semi e succo s'aggiungono alla carne assieme a 2 foglie di lauro, 1 cipolla steccata con brocche di garofano, 1 pezzo di sedano ed 1 bicchiere di vino nero, e saldato che si abbia il coperchio di terra ben aderente alla casserola con pasta o carta, si lascia stufare la carne varie ore a fuoco moderato. Quando il sugo sia concentrato si fa sobbollire con un po' di vino nero e brodo, passandolo poi sulla carne, che si guarnisce con riso, maccheroni o polenta, servendo a parte il parmigiano.

Con maccheroni. Un pezzo di manzo morbido e disossato si soffrega con sale e pepe, lardandolo in sbieco con pezzetti di lardo grossi quanto un dito mignolo, cosparsi d'una miscela di sale, pepe ed aglio trito. S'adagia la carne nello strutto fumante sopra fettucce di cipolla, carote e prezzemolo, e coperta la si espone a forte calore finchè sia rosolata da tutte le parti, poi si lascia stufare con un po' di brodo a fuoco moderato. Nell'imbandire si guarnisce la carne con maccheroni cosparsi di parmigiano, aggiungendovi il sugo passato per lo staccio.

Con acciughe. Si lardella la carne con filetti d'acciughe ed un po' d'aglio, facendola stufare con del vino come la precedente.

Oppure: Si trinciano le braciuole a dadi grandi un pollice, che si fanno stufare con grasso, cipolla e burro d'acciughe, e quando la carne è morbida s'aggiungono dei maccheroni lessati, colati (15 deca per 60 deca di carne) e conditi con 5 deca di parmigiano.

Ombolo stufato con mosto di vino.

1 chilogramma d'ombolo, salato e lardato in sbieco, si pone sopra midolla d'ossa, alcune fettucce di cipolla ed un po' di carote, lasciandolo prima stufare nel proprio sugo, poi con brodo finchè avrà preso colore. Poi s'aggiungono delle briciole di pan nero, con buccia di limone ed 1 foglia di lauro, e rinvenute che sieno, anche del mosto di vino in conserva (vedi provvigioni), col quale s'ammollirà pure il sugo della carne man mano che si consuma durante la cottura. Questo si passa poi per lo staccio sull'ombolo e nell'imbandire vi si possono mescolare alcuni cucchiai di cren grattugiato.

Boeuf à la mode.

Un pezzo di manzo dalla parte interna della coscia, già stagionato, disossato e salato, viene lardato in sbieco con grossi pezzi di lardo e lingua, e fasciato collo spago onde pigli bella forma e si mantenga anche sugoso. Posto in una casserola fonda sopra del lardo, radici, cipolla, droghe intere ed un pezzo del garretto di bue (od anche sopra funghi o ritagli di tartufi), si copre al disopra pure con radici e lardo in fette, e dopo averlo inaffiato con acqua e vino in parti eguali, si lascia stufare, bene coperto, per circa 4 ore. Le verdure stufate insieme al sugo vengono passate ed aggiunte alla carne, oppure se ne fa una buona salsa bruna (pag. 39).

Per guarnizione s'adattano maccheroni o simili, oppure piccole patatine o delle pallottoline di pasta di patate fritte.

Manzo alla selvaggina.

Si soffrega un bel pezzo di manzo con sale, ginepro pestato e con foglie di pino o d'abete; dopo averlo involto in un lino bagnato d'aceto, si mette a macerare sotto peso per 2 a 6 giorni in luogo fresco, rivoltandolo giornalmente. Levate le droghe, si lardella la carne e la si scotta colla concia bollente Nro. II (pag. 31), di cui una parte si versa dopo colata in un tegame di terra, e mentre s'arrostisce la carne la si bagna con grasso fumante, concia e fior di latte acidulo; col resto della marinata si prepara una salsa alla selvaggina (pag. 138).

Manzo all'inglese.

Un pezzo di carne del taglio bianco si lardella con pezzi di lardo grossi quanto un dito mignolo, si soffrega con pimento, pepe, bacche di ginepro e zenzero in polvere, timo, maggiorana, scorza di limone, acciughe e sale, lasciandolo macerare per 24 ore. Si mette poi la carne in una casserola con lardo, cipolle e $^1/_2$ litro di vino nero, lasciandola stufare finchè sia morbida. Il sugo viene colato sulla carne e questa guarnita con piccole patate.

Roastbeef all'inglese.

Arrosto inglese. Un pezzo di lombo tagliato dal mezzo, oppure la carne staccata dal filetto di costa, dopo levata la grascia e la pelle, si sala e si copre tutt'intorno con fette di grasso di bue o lardo, la s'involge stretta in carta bianca, fermandola bene con spago, ed infilzata allo spiedo la si pone ad arrostire al forno o sul fuoco vivo. Nella sottostante leccarda si mette un po' d'acqua colla quale, insieme al sugo che ne sgocciola, s'inaffia spesso la carne. $^1/_2$ ora prima d'imbandire si toglie la carta e le fette di grasso onde far prendere alla carne un bel colore. La s'adagia sul piatto intera o trinciata a fette in sgembo e si versa sopra il sugo sobbollito prima con un po' di brodo, guarnendola poi con verdure o piccole patate cosparse di sale e condite al burro fumante, oppure con fine verdure preparate all'inglese. Simile carne, alquanto sanguinolente ancora, si pone trinciata a fette nella padella per farla cuocere rapidamente nel sugo, guarnendola poi come la suddetta.

Si può anche infilzare per lungo la lombata col lardo già cosparso di sale, pepe, pimento e buccia di limone, indi metterla a marinare per alcuni giorni in una concia di vino, cipolla, estragone e buccia di limone (pag. 30), facendola poi arrostire come la precedente, per imbandirla con una salsa di tartufi o testacei.

Roastbeef. Per la preparazione di questo, ci vuole un pezzo di costa ben stagionato del peso di più chilogrammi, al quale possibilmente si lascia aderente nella stessa lunghezza il lombo trovantesi alla parte interna. La grascia distaccata da questo, lavata e sminuzzata, si pone nella leccarda e sopra questa diverse radici, alcune fette di prosciutto crudo, e funghi secchi. Il pezzo di carne riesce meglio, se arrostito allo spiedo sul fuoco vivo. Per arrostirlo al forno del focolaio economico bisogna adagiarlo sopra una graticola sovraposta alla leccarda, nella quale si raccoglie il grasso che sgocciola dalla carne spesso inaffiata. L'arrosto deve, mentre a forte calore lo si gira e inaffia diligentemente, pigliar al di fuori una crosta bruna, la qual cosa richiede al forno 4 e allo spiedo 3 ore.

Tagliando la carne, il sugo ne deve escire alquanto sanguinolento. Se il pezzo venisse arrostito al forno senza il lombo, bisogna che si lasci la parte carnosa sempre voltata all'in sù.

Mentre si separa la carne dalle ossa, e, trinciata, la si rimette sulle coste nella primiera forma, si fanno sobbollire i rimasugli nella leccarda con un po' di vino nero e brodo, e dopo colato si versa questo sugo sul manzo.

Lo si serve con senape, mixed-pikles, piccole patate e rafano grattugiato.

Manzo spiccato arrostito.

Arrosto al lardo. Un pezzo di manzo morbido e stagionato, dalla parte della culatta, s'involge in un lino e dopo pestato lo si sala e lardella oppure lo s'infilza per lungo con lardo. Si pongono in una casserola delle fettine di lardo ed abbondante cipolla trita, e quando questa sia gialla vi si accomoda il pezzo di carne per arrostirlo prima coperto, e quando avrà preso colore lo s'inaffia sovente con grasso e brodo. Va guarnito con un purée o con verdure o polenta, versando il sugo colato sulla carne.

Lombata o filetto arrosto.

Semplice. Un filetto di lombo ben stagionato si pesta e dopo levata la pelle e la grascia e salato, lo si scotta col burro caldo, ponendolo coperto durante la notte in luogo fresco. Mentre arrostisce (pag. 27) lo si bagna spesso col proprio sugo, al quale si aggiunge di quando in quando del brodo, acciò non si consumi del tutto.

Per le carni semplicemente arrostite s'addatta oltre che il senape o le salse di senape anche la salsa di capperi senza tuorli d'uovo (pag. 151) oppure quella di fagiuoli (pag. 148).

Filetto di lombo lardellato s'inaffia o soltanto collo strutto, brodo e succo di limone, od alternato con fior di latte acidulo.

Lombo in concia. Il lombo lardato viene inaffiato collo strutto e la concia Nro. I (pag. 31) bollente ed infine anche con fior di latte acidulo. Con grasso, radici e la concia si fa insieme ad un po' di farina e fior di latte acidulo una salsa (come pel selvaggiume), mescolandola poi al sugo dell'arrosto. Carne non troppo

tenera, dopo arrostita alquanto, si mette a stufare nel grasso insieme ad un po' di concia.

Lombo marinato. Un lombo del mezzo dopo aver tolta la pelle e la grascia si lascia riposare alcune ore nel sale. Poi si tritano e pestano dei funghi, capperi, un po' d'aglio, zenzero, 1 foglia di salvia o scorza di limone, e mescolatovi il sugo della carne estratto col sale si soffregga con questa miscela la carne. 3 ore dopo si pone sotto un peso leggero, involta in un lino bagnato nell'aceto d'estragone. 4 giorni dopo la si fa arrostire bagnandola con brodo e grasso fumante, più tardi anche con fior di latte acidulo insieme al proprio sugo, e si guarnisce l'arrosto con patatine.

Manzo all'ungherese (Gulyàs).

Si tagliano in minuti dadi 7 a 15 deca di lardo al pepe rosso ungherese (paprica) e fuso che sia vi si aggiunge una grande cipolla trita finamente. (In mancanza di lardo papricato si può prenderne dell'affumicato, cosparso d'una punta di coltello o più di paprica in polvere.) Dorata che sia la cipolla, si mette a stufare 1 chilo di carne tagliata a pezzi grossi quanto un pollice (a ciò s'adatta di preferenza la parte sugosa del collo, delle coste od altro), ed aggiungendovi del comino legato in un sacchettino ed un po' d'aglio trito, la si soffrigge coperta, prima a forte poi a moderato calore, senza rimestare, e tosto che cominci a rosolare vi s'aggiunge tant'acqua che la carne ne resti quasi coperta. Dopo 2 a 3 ore di cottura e prima che il sugo si consumi, s'imbandisce, non dovendosi più versarvi altro liquido.

Si fanno cuocere insieme per $^1/_2$ ora delle patate pelate crude e tagliate a quarti o si serve il gulyàs anche con gnocchi o polenta.

Oppure: Invece di cuocere nel gulyàs delle patate si mette nel sugo del latte acidulo, e si serve con gnocchetti o pallottole di panini (pag. 182) o maccheroni.

Oltre al suaccennato condimento s'aggiunge per dargli maggior gusto anche dello zenzero, maggiorana, 1 foglia di lauro o dei pomidoro passati e 2 decilitri di vino nero (però non dolce), lasciandolo sobbollire $^1/_2$ ora.

Gulyàs e cappucci. Alla cipolla rinvenuta nel grasso s'aggiunge carne di manzo di sopracoperta e quella di maiale, e quando

abbia preso colore vi si mette del pepe rosso e dei cappucci garbi crudi, lasciando il tutto stufare sino a compita cottura.

Braciuole.

Arrostite al minuto con cipolla. Braciuole frollate, preparate come indica la pag. 20, battute e salate, si mettono in una padella nel grasso fumante, facendole cuocere rapidamente su fuoco vivo (acciò si mantengano internamente sugose); poi si fanno ingiallire nel grasso abbondanti fettucce di cipolla, che nell'imbandire si spargono sulle braciuole, facendo ribollire il rimanente grasso con un po' di brodo.

Oppure: Si fa un battuto di lardo, cipolla e prezzemolo, stendendolo sulle braciuole pestate e salate; poste una sull'altra si mettono a parte per arrostirle lestamente poco prima di servirle.

All' aglio. Braciuole arrostite si cospargono al momento di imbandire con aglio trito o vi si pone sopra del burro all'aglio.

Braciuole stufate. Braciuole meno morbide dopo battute e salate si mettono insieme alle ossa a disfriggere nel grasso fumante con cipolla rinvenuta; rosolate che sieno d'ambe le parti, s'aggiunge tant'acqua bollente, da coprirle quasi interamente, lasciandole stufare coperte finchè sono morbide. Il sugo colato e digrassato si versa sulle braciuole, che si guarniscono con purée di patate e cetriuolini, o gnocchetti fatti al fior di latte acidulo.

Con panna acidula. Braciuole soffritte o stufate si sobbolliscono con un po' di panna acidula, acciò si formi un sugo concentrato chiaro bruno.

Con acciughe. Si fanno stufare come sopra delle braciuole e si mette nel grasso un po' d'aglio schiacciato, prezzemolo e acciughe, facendole sobbollire con un po' di brodo od anche panna acidula. Si guarniscono le braciuole con maccheroni e polenta.

Braciuole cotte a macchina. Si fa ingiallire in una padella del lardo tagliato a dadi e cipolla trita finamente, e vi si mette a cuocere brevemente una braciuola salata; si versano frattanto nella casserola di latta (macchina) 2 cucchiai di acqua e alcune patate pelate crude e tagliate a fette, adagiandovi sopra la braciuola; poi si fa sobbollire il grasso con alcuni cucchiai di panna e brodo, lo si versa sulla carne, che si cosparge di prezzemolo e buccia di limone, coprendo indi la macchina col coperchio ben aderente.

Servendosi di questa casserola la si pone per $^1/_2$ ora sul focolaio finchè le patate sian tenere, e la s'imbandisce col suo contenuto, coperta sopra un piatto.

Braciuole in salsa bruna. Mentre si stufano le medesime si aggiungono delle radici, timo, 1 foglia di lauro ed alcuni grani di pepe. Tenere e rosolate che siano, si levano le braciuole dal grasso, si spolverizzano le radici con alcuni cucchiai di farina, e quando questa è bruna s'ammollisce con brodo ed aceto, lasciando poi condensare la salsa, nella quale, dopo passata, si mettono delle piccole patate allesse o s'aggiungono delle tagliatelle condite al burro.

Braciuole condite al burro. Delle braciuole ben pestate si fanno cuocere in stufato con brodo, aceto, radici tagliate a listerelle ed alcuni granelli di pepe. Poi si cospargono con briciole di pane, prezzemolo ed un po' d'aglio, condendole col burro fumante.

Filetti di manzo.

Uso inglese (rumpsteaks). Un pezzo di carne ben frollato preso dalla parte posteriore della schiena del manzo viene pestato, e dopo averne levato il grasso, lo si taglia in fette grosse tre dita, che si salano e cospargono abbondantemente di pepe e zenzero. Poste in mezzo a fette di lardo si mettono a cuocere in una casserola. S'imbandiscono sul piatto insieme al lardo, contornandole con mixed-pikles (verdure miste all'aceto).

Cotte all'olio. I filetti tagliati grossi quanto un dito e arrotondati, si cospargono con olio, sale ed abbondante pepe, lasciando che riposino alcune ore; dopo di che si mettono nell'olio fino fumante per farli rosolare a fuoco gagliardo d'ambe le parti oppure ai ferri sulla brage. Vengono serviti col proprio sugo e con aggiunta di senape.

Con burro d'acciughe. Si fanno cuocere nel burro i filetti grossi due dita aggiungendo nell'imbandire succo di limone e burro d'acciughe.

Uso francese (entre-côte). Si mettono a marinare (pag. 30) dei filetti di carne grossi due dita e lasciatoli 24 ore sotto un peso leggero, si cospargono di sale e pepe e si fanno cuocere coperti per circa $^3/_4$ d'ora, inaffiandoli poco per volta col sugo della marinata. Nell'imbandire si spalmano con glace e si cospargono

di fettucce di cipolla fritte nell'olio (pag. 161) o si guarniscono con rape bianche stufate.

Con salsa. S'aggiunge alle entre-côtes soffritte nel burro una salsa di pomidoro, di fin'erbe o di funghi, oppure una salsa spagnuola al burro d'acciughe, facendole sobbollire insieme.

Bistecche (Beefsteaks).

D'un pezzo di lombo stagionato, battuto involto in un lino, ripulito dal grasso e dalle pellicole si tagliano giù a sgembo delle fette grosse un pollice, le quali sovrapposte una sull'altra si lasciano in disparte sino al momento d'adoperarle. Cosparse poi di sale e pepe si mettono a cuocere alcuni minuti nel burro fumante in una padella smaltata e bassa sulla fiamma, agitandola alquanto, acciò la carne non s'attacchi ed il grasso possa diffondersi per ogni dove. Le fette si voltano con un coltello od una palletta, ed aggiungendovi ancora del burro, si rimettono a cuocere per alcuni minuti. Al momento di servirle si versa sopra ogni bistecca 1 cucchiaio di brodo, nel quale si è stemperato un po' d'estratto di carne. Lestamente cotte *all'inglese,* di modo che internamente siano ancora rossiccie, riescono sugose, nutrienti e di facile digestione. Per cuocerle tanto che non siano più sanguinolenti, si cospargono di farina dopo salate e pepate, per cui messe a cuocere nello strutto fumante, si formerà una crosta che impedirà al sugo di escire. Levate le bistecche dalla padella se ne toglie pure il grasso, per sostituirlo con 2 cucchiai di brodo ed un pezzetto di burro per ogni bistecca, mescolando bene, acciocchè si sciolga il sugo attaccato in fondo della padella. Tosto che il burro sia fuso, si riversa la salsa sulle bistecche, che si guarniscono di preferenza con patate fritte o condite al burro, servendo pure del senape a parte.

Le bistecche si guarniscono con ortaggi diversamente preparati, cioè: del cren raschiato ed ammucchiato, piccole patate, piselli conditi al burro, tegoline, cavoli a germogli, cipollette o cetriuoli all'aceto ed altri legumi.

All'uovo. Al momonto d'imbandire si pone sopra ogni bistecca un uovo (vedi uova al tegame pag. 58) cosparso di sale e prezzemolo, e tosto che il bianco dell'uovo al calore della carne si sarà rappreso, si servono le bistecche assieme al proprio sugo.

Con burro all' erbe. Delle bistecche cosparse di sale e pepe, bagnate con olio fino e lasciate riposare per alcune ore, si mettono a cuocere, aggiungendovi un pezzo di burro all'erbe e della glace liquefatta.

Bistecche alla graticola. Salate e pepate si pongono a cuocere sulla gratella spalmata d'olio d'oliva sopra bragia viva, inaffiandole diligentemente con olio. Imbandite ancor sanguinolenti, si servono con senape, mixed-pikles od anche salsa di funghi (Ketchup).

Bistecche farcite si dicono quei filetti arrostiti in egual modo, la cui carne però poco morbida si separa raschiando dalle fibre, o che, toltane pelle e nervi, si fa passare oltre apposita macchina per sminuzzarla. A $^1/_2$ chilo di carne si aggiungono circa 7 deca di grasso tagliato a quadrellini e per renderla sugosa un po' di pane bianco raffermo, ammollito nell'acqua e passato, poi sale e pepe, formandone delle bistecche, che si cuociono come le precedenti.

Filetti d'ombolo.

Con burro all'acciughe. Si rivoltano i filetti battuti e salati nel burro d'acciughe tiepido lasciandoli alcune ore in fusione. Dopo averli cotti rapidamente su fuoco gagliardo si tolgono dal grasso, nel quale si mettono delle cipollette e prezzemolo finamente triti; rinvenuti che siano s'aggiunge un po' di brodo, e in questa salsa si mettono i filetti a sobbollire soltanto brevemente. Imbanditi si possono guarnire con purée di patate e filetti di lingua affumicata, oppure con maccheroni e salsicce, o soltanto gocciolarvi sopra del succo di limone.

Marinati. I filetti battuti e conditi di sale, pepe e pimento si spalmano d'ambe le parti con un pesto di lardo, cipolla, aglio, timo, prezzemolo e buccia di limone, lasciandoli riposare così per 24 ore. Dopo averli cotti rapidamente si guarniscono con patate, cipollette e funghetti.

Con paprica e fior di latte acidulo. Filetti battuti, salati ed infarinati si cuociono rapidamente nello strutto con molta cipolla e paprica, e dopo aggiuntovi del brodo, si lasciano stufare finchè siano morbidi, indi si fanno sobbollire ancora con fior di latte acidulo

Filetti stufati alla campagnuola. I filetti d'ombolo battuti e salati si lasciano frollare per alcune ore, poi si spalmano con molta cipolla, prezzemolo ed acciughe triti finamente, e dopo

accomodati in una casserola uno presso all'altro vi si versa per 1 chilo di carne 4 decilitri di fior di latte acidulo, e ben coperti si fanno stufare 1 ora senza voltarli.

Coda di bue.

Al succo e guarnita. La coda salata e trinciata nelle giunture si scotta colla marinata bollente Nro. I pag. 31 e vino bianco, coperta la si lascia in molle durante la notte in un fornello tiepido, per metterla poi a stufare da 2 a 3 ore. Scolatane la concia si fa rosolare la carne con grasso e radici, e dopo sobbollito tutto col sugo, si passa questo sopra la carne, che viene poi guarnita di lenti e cipolline o di purée di fagiuoli e cetriuoli all'aceto.

Stufata in salsa bruna. Nel grasso tolto dalla concia, ove, come sopra, venne lessata la coda di manzo, si fa ingiallire 1 cucchiaio di zucchero, aggiungendovi farina e briciole di pane bigio; rammollito il tutto con brodo s'ottiene una salsa bruna, che condensata bene si passa sopra la carne.

Lombo alle briciole.

Un pezzo di lombo del mezzo, ben battuto onde renderlo morbido, si taglia attraverso per metà, senza però disgiungerlo, in modo che diventi un pezzo quadrato; si lardella la parte tagliata, l'altra parte si spalma coll'uovo e cosparge di briciole; su questo lato lo si adagia nel grasso fumante in una leccarda sopra cipolla trinciata, e mentre lo si cuoce con forte calore di sopra s'inaffia con strutto o burro d'acciughe.

Filetti panati.

Al succo di limone. I filetti battuti e salati si rivoltano nel pan grattato e si cuociono rapidamente nel burro su fuoco gagliardo. Nell'imbandire s'inacidiscono col succo di limone.

Con acciughe. Sopra i filetti battuti e salati si stende prezzemolo e cipolline trinciate finamente, lasciandoli in fusione per un po' di tempo. Immersi nel burro caldo d'acciughe, poi rivoltati nel pan grattato, si cuociono lestamente e si servono con limoni dimezzati.

Al fior di latte acidulo Filetti preparati come sopra si fanno sobbollire con fior di latte acidulo, guarnendoli con crostini al cervello (pag. 185).

All'aglio. Aglio, cipolla e prezzemolo tritati finamente si mettono nel burro fuso, nel quale s'immergono i filetti, cospargendoli poi di pan grattato. Fritti che siano si lasciano stufare brevemente con un po' di brodo, onde si formi una salsa ridotta, e si guarniscono con gnocchetti.

Braciuole fritte.

La carne di braciuole frollate e morbide, separata da ossa, pelle e grasso, si appiana sottilmente battendola, per farne delle braciuolette, che dopo salate si lasciano riposare per alcune ore. Infarinate, bagnate nell'acqua, poi passate nel pan grattato si friggono lentamente nello strutto.

Roulades di carne.

Con riso. Filetti di carne di manzo o braciuole ben battute si spalmano con cipolla soffritta, ponendovi sopra ciascuna 1 cucchiaio di riso crudo. Dopo averle avvoltolate leggermente su se stesse si legano e si mettono a soffriggere coperte. Rosolate che siano s'aggiunge un po' d'acqua o brodo, acciò il riso possa gonfiarsi, poi si lascia ridurre la salsa.

Con ripieno farcito. Sopra filetti di carne battuti si stende un farcito di porcina o vitello (pag. 41); avvolte su se stesse e legate con un filo, s'infarinano e si mettono a friggere. Tagliate per lungo a metà servono a guarnire verdure, riso od insalata.

Con lardo. Si stende sulle braciuoline di carne un battuto di cipolline, prezzemolo ed acciughe, cospargendole di pepe e sovrapponendo a ciascuna un pezzetto di lardo grosso un dito; avvoltolate su se stesse si legano, ed adagiate su lardo, cipolla e carote, si lasciano soffriggere; si spolverizzano indi le radici con farina, ammollendole con brodo ed aggiungendovi succo e buccia di limone. Dopo passata questa salsa, si fanno stufare le roulades finchè siano morbide e si tagliano per lungo in due parti.

Con briciole e pepe rosso. Si fa rinvenire nel lardo trito della cipolla trinciata e s'aggiunge paprica e pan grattato, per poi stendere sottilmente il tutto sulle braciuoline battute e salate. Avvolte su se stesse e legate, si mettono in una casserola spalmata di burro, con aggiunta di cipolla trita, pepe in grano, pimento ed un po' di brodo, facendole soffriggere coperte finchè saranno tenere.

Con formaggio e fior di latte. Braciuole battute si tagliano in belle fette, poi si salano. I ritagli si tritano finamente con delle acciughe, panino bagnato nel latte, un po' di lardo, mescolandovi pure della cipolla soffritta, prezzemolo, un po' di fior di latte acidulo, sale, pepe, parmigiano grattugiato e parte d'un uovo. Questo ripieno si stende sopra le braciuoline, che avvoltolate su se stesse, si legano insieme e si mettono a stufare nel lardo, con cipolla, droghe, un poco di vino e brodo. Quando la carne sarà morbida, si leva per spolverizzare il grasso con un po' di farina, ammollendolo con brodo, e passata questa salsa, s'aggiunge fior di latte acidulo e formaggio parmigiano.

Lombo avvoltolato.

Un bel pezzo di lombo, ripulito del grasso e delle pellicole, battendolo se lo appiana sottilmente, salandolo poi. Si stende sopra la carne una miscela di lardo pestato, briciole, 3 acciughe schiacciate, maggiorana e zenzero, e avvoltolata su se stessa si lega con un filo. Indi si mette a stufare questo polpettone in una marinata e dopo aver levato il filo, si finisce a soffriggerlo, inaffiandolo di grasso e fior di latte.

Finto filetto di capriuolo.

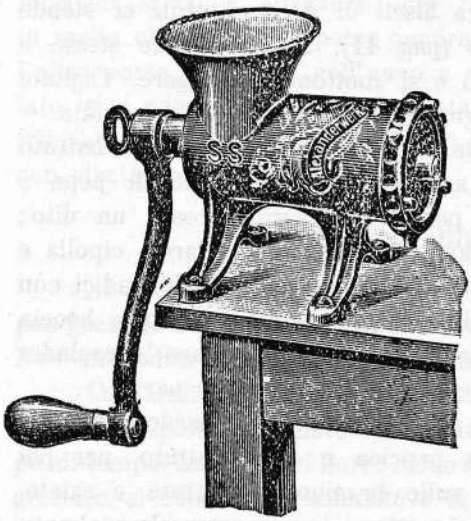


Fig. 26.

Si macina [1]) colla macchina sminuzzatrice (Fig. 26) 1 chilo di carne di manzo, un po' di carne porcina, 7 deca di lardo, e s'aggiunge a 3 deca di panini ammolliti nel brodo, cipolline, sale, pepe (un tartufo cotto nel vino, trito e pestato nel mortaio), fior di latte acidulo e 1 uovo o 3 tuorli. Di ciò si forma un polpettone, che dopo lardellato s'involge in carta burrata o s'adagia in uno stampo oblungo a guisa d'una schiena di lepre o capriolo, per farvelo cuocere.

[1]) Per macinare la carne colla macchina sminuzzatrice (Fig. 26) si deve tagliarla a piccoli pezzi e pulirla dalle pellicole.

Nell'imbandire va trinciato come il filetto di lepre o capriolo, e posto sul piatto si versa sopra una salsa alla selvaggina (pag. 138), cospargendolo di scorza di limone trita finamente.

Panato. D'un farcito di carne Nro. IV (pag. 41) si formano delle braciuoline, che involte nel pan grattato si soffriggono nello strutto o nel burro.

Con acciughe e fior di latte. S'aggiunge alla carne, trita finamente, sale, pepe, cipolla ed un po' di panino ammollito, e formatone delle braciuoline, si fanno cuocere rapidamente d'una parte; prima di voltarle vi si stende sopra cipolla, acciughe e prezzemolo e riversate si cuociono anche dall'altra parte, facendole infine sobbollire con fior di latte acidulo.

Braciuolette al riso.

Si trita 1 chilo di carne di manzo con 7 deca di lardo ed aggiuntavi della cipolla, sale, pepe, un po' di pimento, buccia di limone e 10 deca di riso non lavato, si formano delle braciuoline, che si adagiano in una casserola unta di grasso. Si versa sopra 1 decilitro di vino, e consumato che sia questo, ancora 1 altro decilitro, poi di sovente un po' di brodo, inaffiandole diligentemente colla propria salsa; si fa in fine sobbollirvi insieme un po' di fiore di latte acidulo.

Modo di preparare i rimasugli di carne.

Cotti al forno. Si tagliano a listerelle i resti di carne ed acciughe, si mettono i primi nel burro caldo insieme a prezzemolo e porrino per farli poi sobbollire colle acciughe e fior di latte. Nel fondo d'una casserola unta di burro s'adagiano delle fette di patate ancor calde e sopra queste la carne, alternando a strati carne e patate ed infine fior di latte e burro sopra queste. Dopo cotto al forno si riversa il tutto servendo il resto della salsa in una salsiera a parte.

In crostata di riso. Si stende il riso soffritto e cosparso di parmigiano in una terrina, poi sopra di questo i resti di una braciuola col sugo, indi di nuovo riso, formaggio e pezzetti di burro, mettendo il tutto un $^1/_4$ d'ora a cuocere al forno. Va servito con salsa di pomodoro preparata al sugo d'arrosto posta in una salsiera.

Carne con riso alle radici. Nel burro fumante si soffrigge un po' di farina e s'aggiungono cotte, tagliate a quadrelli, delle carote, pastinąca, sedano, patate, prosciutto, riso crudo e tanto brodo, che il riso possa gonfiarsi. Poi si mettono a riscaldare pezzi di carne arrosta nel proprio sugo, guarnendo questa in fine col riso alle radici.

Quale ragoût. In una salsa bruna di carne con un po' di fiore di latte si mettono dei funghetti in conserva, minute cipolline e peperoni, facendo sobbollire insieme i resti di carne arrosta.

Quale polpettine. I rimasugli di carne arrosta trita si mescolano insieme a cipolla soffritta, prezzemolo, panino ammollito, sale, pepe e uovo. Con questo farcito si formano delle pallottole, che avvolte nel pan grattato si friggono nel grasso e si servono con legumi od insalata.

Carne in conserva.

Lavata ed aperta che s'abbia una scatola di conserva, si toglie lo strato di grasso che copre la carne. Volendo adoperare il contenuto semplice, se lo mette per riscaldare con tutta la scatola nell'acqua bollente.

Per dare invece un gusto più saporito alla carne, si può arrostirla in grasso fresco fumante con cipolla.

Oppure: Si può stufarla aggiungendo a cipolla trita rinvenuta il sugo che si trova colla carne nella scatola mettendovi ancora dell'estratto di carne, sale, pepe, inacidendola o con succo di limone o aceto.

Si serve con patate (pag. 177), riso (pag. 179), polenta (pag. 181), maccheroni con formaggio (pag. 180), o con legumi preparati in tutti i modi, specialmente con purée di legumi, anche cetriuoli in aceto o sale, cappucci in garbura ecc.

Volendo ottenere un'altro gusto si può cuocere la carne in una salsa calda, cioè: nelle salse brune di cipolla, aglio, pepe, Robert, radici, capperi ed olive (pag, 137-139), di sardelle ed aringhe (pag. 143).

Arrosti.

Arrosto di vitello.

Dell'arrosto semplice si è già parlato prima nei preliminari (pag. 26). Una coscia si sala alcune ore prima di metterla ad arrostire; oppure, dopo scottato il pezzo col grasso fumante, lo si cosparge di sale, lasciandolo poi arrostire a fuoco moderato per 2 ore, più a lungo se il pezzo è più grosso, inaffiandolo spesso. Qualora furono levate le ossa, la coscia sarà cotta mezz'ora prima, riescirà però meno sugosa. Pezzi più piccoli sono all'occorrenza la culatta, la rognolata, il taglio di coscetto e la noce, i quali danno degli arrosti saporiti. Dopo arrostita si pone la carne trinciata, poi rimessa di nuovo alla primiera forma, sul piattone e la si serve coll'insalata. Se dopo aver scottato il pezzo di carne al burro fumante, si versa un po' d'acqua nella leccarda, si può aggiungervi alcune carote, croste di pane biscottate, cipolle dimezzate e funghi secchi, per dare al sugo un sapore più sostanzioso, che in fine sobbollito con del brodo viene colato sull'arrosto.

Arrosto al latte. Un pezzo di vitello salato si scotta con fior di latte bollente invece di grasso, lasciandolo arrostire finchè sarà rosolato; nell'imbandire si aggiunge quale sugo un po' di brodo con estratto di carne stemperato.

Petto di vitello farcito. Comunemente s'adopera a ciò un ripieno di panini (vedi questo pag. 28). Ad arrostire il petto ci vuole presso a poco 1 ora e va servito con insalata. Se il ripieno è fatto di ragoût si può mettere nel sugo dell'arrosto un po' di burro impastato con farina, e prima d'imbandire un po' di succo di limone. Riempito d'un farcito di carne, il petto va guarnito di piselli, cavolfiori od altro simile, e se il ripieno è fatto di gamberi, lo si unge quando sia quasi cotto con burro di gamberi (pag. 60) e si serve con risotto semplice qual guarnizione.

Arrosto arrotolato. Ad una rognolata si levano le ossa, poi la si arrotola su se stessa come un polpettone, saldato con dei punti o legato collo spago. Dopo rosolato da tutte le parti e levatone il filo lo si trincia a fette.

Intanto si possono far stufare alcune triffole pelate e trinciate a fette, con un po' di brodo sostanzioso e buon vino; si stendono queste fette sull'arrosto trinciato rimesso alla primiera forma, lo s'adagia su un piattone col proprio grasso, si cosparge poi con briciole, formaggio e col sugo delle triffole, ponendolo nel forno con più calore al disopra, perchè si formi una crosta.

Un coscetto si taglia lateralmente verso l'osso per distaccarlo da questo, e battendo lo si appiana sottilmente salandolo un poco. Poi si fa un pesto di 15 deca di lardo, 1 grossa cipolla, 6 acciughe e 1 deca di capperi, mettendo tutto a soffriggere un poco; aggiungendo ancora del cerfoglio e pepe, si stende il tutto sulla carne e si arrotola questa su se stessa; legata che sia in forma di grosso salame, si pone ad arrostire nel grasso e brodo, prima coperta, e quando è rosolata si versa sopra del fior di latte acidulo.

Dalla parte interna del petto si staccano le costole, si solleva la pelle per riempire il vuoto d'un farcito di carne di vitello cruda (pag. 40), spalmandone pure la parte delle coste; ricoperta che sia questa con lunghe fette di lardo, prosciutto, e lingua di manzo affumicata si stende sopra del farcito. S'arrotola poscia il petto su se stesso, in modo che il tenerume si trovi esternamente, e si saldano i lati con dei punti. Così apparecchiato si mette ad arrostire finchè sarà rosolato, e dopo averne levati i fili lo si trincia a fette.

Arrosto di vitello lardato. Distaccata che s'abbia la pellicola ad un coscetto, o mozzate le costole, troncate le ossa vertebrali e distaccata la sopracoperta ad un pezzo di schiena, si sala e lardella, poi si spalma la carne con succo di limone e burro, inaffiandola durante la cottura sovente col proprio sugo unito ad un po' di brodo. Infine s'aggiunge al sugo una salsa passata di funghi o d'erbe, per servirla in salsiera insieme all'arrosto.

Con fior di latte. Un pezzo tagliato giù dal coscetto (o un coscetto intero) dopo battuto e salato si lardella da una parte e lo si mette ad arrostire nel burro finchè sarà rosolato d'ambe le parti; indi si versa sulla parte lardellata del fior di latte acidulo, lasciandolo cuocere ancora $^1/_4$ d'ora.

Arrosto lardellato e marinato. Un coscetto tagliato per mezzo a cui si è levata la pellicola, oppure il pezzo della noce, si lardella e si soffrega con una miscela d'erbe trite e droghe, cioè: prezzemolo,

porrino, funghi, cipollette, timo, basilico, foglie di lauro, sale, pepe e noce moscata. Poi s'inaffia la carne con olio d'oliva finissimo, lasciandola in molle diverse ore, prima di metterla ad arrostire sullo spiedo, legata in una carta molto burrata. Prima d'imbandire si toglie la carta, e ripulita la carne dalle erbe, si mettono queste a sobbollire nella leccarda assieme al sugo, un pezzetto di burro involto in farina, un po' di brodo e succo di limone; ridotta che sia questa salsa la si cola sull'arrosto, che nel frattempo si avrà fatto rosolare nel forno.

Con acciughe trite e midollo d'ossa al quale si può aggiungere anche prezzemolo e cipolla, si lardella un coscetto, foracchiando la carne prima con un coltello puntito, per introdurvi nei buchi il suddetto battuto; salato che sia lo si mette ad arrostire, inaffiandolo spesso con grasso, brodo e fior di latte acidulo.

Arrosto di montone o di castrato.

Per ottenere un bell'arrosto di montone non si fende la schiena; mozzate le costole d'ambe le parti lungo il filetto e levata pelle e grascia, si cosparge la carne di sale e pepe. Alcune ore dopo si fa arrostire la schiena infilzata allo spiedo e involta in diverse carte ben burrate, che in ultimo si tolgon via per far prendere all'arrosto un bel colore, inaffiandolo diligentemente col grasso. Nel sugo si può stemperare un po' di pomidoro in conserva.

Con legumi. Un coscetto ben battuto si lascia cuocere a metà; poi si pela 1 o 2 cetriuoli freschi, tagliandoli a fette sottili per metterli poi a soffriggere nel sugo dell'arrosto, al quale, cotto che sia, nell'imbandire serviranno di guarnizione.

Oppure s'adagia il coscetto o la schiena sopra fette di lardo, cipolla, pepe, 1 foglia di lauro e 1 spicchio d'aglio, ammollendo tutto con 1 cucchiaione di brodo. Si pone il recipiente coperto al forno o sopra la brage, bagnando spesso la carne col proprio sugo durante la cottura, che richiede da 1 a 3 ore. Cotta che sia, si leva il grasso per far sobbollire le radici in un po' di brodo, passando poi questo sugo sopra l'arrosto trinciato. Va servito con patate, legumi o funghi soffritti.

Il coscetto lardellato va inaffiato durante la cottura oltre al brodo e grasso anche con fior di latte.

Uso selvaggina. Per toglier alla carne di montone l'odore particolare, la si mette in fusione nella marinata Nro. I (pag. 31); dopo alcuni giorni si getta via questa, sostituendo la marinata Nro. III. Un coscetto lardato si fa cuocere in stufato prima colla marinata, poi nell'arrostire lo s'inaffia alternatamente con strutto, marinata passata ed in ultimo con fior di latte acidulo.

Marinata con salsa spagnuola. Un coscetto lasciato a macerare per alcuni giorni con cipolle, fette di limone, un po' di vino bianco e droghe, viene salato, lardato e messo ad arrostire, inaffiandolo durante la cottura con grasso, brodo e la marinata, ed infine col sugo sgocciolato dall'arrosto. Dopo passato si fa sobbollire il sugo dell'arrosto con un po' di salsa spagnuola (pag. 137), che nell'imbandire si servirà in una salsiera. La carne scalcata si guarnisce con patate, maccheroni od altro.

Arrosto d'agnello.

Semplicemente arrostito. Un coscetto o la schiena con ambe le cosce si diguazza presto nell'acqua e si sala bene; dopo un'ora si mette ad arrostire a fuoco piuttosto forte, inaffiandolo spesso con grasso e brodo. L'arrosto si serve coll'insalata o si guarnisce con piselli, cetriuoli ed altro. Crudo si può anche picchiettarlo d'aglio.

Con briciole di pane. Si fa arrostire con burro e brodo la parte posteriore unita alle due cosce; dopo scalcata e posta sul piatto nella primiera forma, si spargono sopra delle briciole di pane soffritte nel burro.

Lardellato. La parte posteriore colle zampe aderenti, dopo spogliata dalla pelle, salata e lardellata, si mette ad arrostire inaffiandola durante la cottura con strutto, brodo e fior di latte acidulo. Il coscetto, levatone le ossa, si mette a cuocere con cipolla ingiallita nel lardo, su fuoco piuttosto vivo. Prima viene bagnato con brodo, poi col proprio sugo, che nell'imbandire si cola sulla carne, che si guarnisce con patatine cosparse di prezzemolo e condite al burro.

Con acciughe. Al sugo d'un coscetto arrosto s'aggiunge prezzemolo trito, burro d'acciughe, succo e scorza di limone od anche fior di latte acidulo, facendolo stufare insieme ancora $^1/_4$ d'ora. Oppure si lardella una lombata con acciughe, inaffiandola durante la cottura con burro, succo di limone e fior di latte, e la si serve guarnita di piccole patate soffritte.

Petti d'agnello ripieni. Sollevatane la pelle nell'acqua tiepida, i petti si riempiono d'un farcito di ragoût, di fegato o di carne (pag. 42), e dopo arrostiti s'imbandiscono con cavolfiore quale guarnizione.

Con burro all'erbe. La parte anteriore d'un agnello viene salata, e inaffiata diligentemente con burro e brodo, la si lascia cuocere finchè sarà rosolata. Posta sul piattone si fanno delle incisioni tra la spalla ed il petto per introdurre nei fori del burro all'erbe.

Conigli (Lapins).

Conigli già grandi si preparano per la loro carne bianca come gli agnelli e non già come le lepri, alle quali assomigliano per la loro struttura.

Arrosto di maiale.

Alcune ore prima d'adoperarlo si soffregga un pezzo di filetto od un coscetto con sale, pepe bianco o cumino, od anche oltre a questi con aglio schiacciato; durante la cottura s'inaffia col proprio grasso sgocciolato in un po' d'acqua. Per arrostire un coscetto a fuoco moderato occorrono circa 2 ore.

Colla cotenna. Il quarto di schiena d'un maiale giovane e poco grasso, spaccato per mezzo, s'adagia prima colla parte esterna sul fondo d'un recipiente, nel quale si versa dell'acqua bollente, acciò la cotenna possa intenerirsi; dopo s'intaglia questa con un coltello ben affilato in distanza d'un dito mignolo a mo' di rete. Poi colla cotenna voltata in su si fa rosolare e crostare il pezzo, inaffiandolo spesso col grasso che ne sgocciola. Va servito con patate o cappucci garbi stufati, purée di patate o di piselli, o insalata di cavolo-cappuccio, o biscotti ammolliti nel vino (triett).

Con cipolla. Si soffrega un coscetto con sale e 8 grammi di pepe, e ricoperto di fette di cipolla lo s'involge in carta, per lasciarlo macerare 2 giorni in luogo fresco. Si fa arrostire senza togliergli le droghe, inaffiandolo spesso; poi si cola il sugo sulla carne imbandita e s'aggiunge senape, piccole patate o cappucci garbi.

Con crostata di pane. Mezzo coscetto tagliato giù dall'osso in tutta la sua lunghezza, o la carne staccata dal coppino, o lo straculo senza la cotenna d'un maiale giovane ma grasso, battuto e salato, si mette ad arrostire 1 ora con abbondante cipolla e

poc'acqua. Poi si mescola un piatto colmo di briciole di pane nero con 3 cucchiai di zucchero e 1 cucchiaino di pepe, ricoprendo con questo il grasso (dell'arrosto) a modo di crosta alta un dito, che s'inaffia col sugo dell'arrosto, seguitando a cuocere il pezzo per 1 ora ancora. Ogni volta che si è versato del grasso sulla crosta si deve aggiungere al sugo un po' d'acqua. La salsa ridotta si serve in una salsiera coll'arrosto, che va trinciato appena in tavola per non danneggiare la crosta. Va servito con compósta di prugne in aceto o frutta al senape.

Filetto di maiale avvolto nella rete di grasso. Si soffrega con sale, cumino, prezzemolo e maggiorana un filetto, o la carne disossata del collo o della schiena, e avvolto in una retina di grasso si lascia macerare alcuni giorni sotto peso o per lo meno alcune ore in luogo fresco. Infilzato allo spiedo e rivoltato di spesso, s'inaffia durante la cottura con brodo e verso la fine anche con fior di latte acidulo, oppure soltanto con aceto finchè sarà completamente arrostito e rosolato; lo s'imbandisce intero nella sua rete.

Porcelletto di latte.

Un porcellino, preferibilmente dell'età di 2 a 3 settimane, ucciso tutt'al più un giorno prima d'adoperarlo, ripulito come indica la pag. 18, dopo avergli strappati gli occhi, viene lavato, asciugato e soffregato internamente con sale, pepe od anche cumino e maggiorana; esternamente lo si spalma soltanto con acqua salata.

Per arrostirlo nel fòrno s'adagia il porcellino sopra legnetti traversalmente posti nella leccarda dopo aver saldate le gambe sotto il corpo a mezzo di stecchetti di legno. Nella leccarda si mette soltanto poc'acqua, acciò non si sviluppi vapore, la pelle dovendo farsi croccante e di apparenza vitrea. Per impedire che questa diventi macchiata bisogna forbire con un lino di bucato l'umidità che ne esce e di tanto in tanto punzecchiarla con un lardatoio, acciò non faccia bolle. Il porcellino, prima messo al forno senza condimento, viene poi unto con burro, olio o lardo, lasciandolo arrostire col dorso in sopra senza voltarlo. Poscia si spalma la pelle alcune volte colla birra asciugandola poi subito. Cotto che sia si fa un'incisione nel collo presso alla testa per farne uscire il vapore. Per compiere la cottura occorrono presso a poco 1 ora e mezzo.

Per arrostirlo sullo spiedo, infilzato e fermato che vi sia (come pag. 18), s'avvolge in due fogli di carta burrata, che si toglie $^1/_2$ ora prima d'imbandire.

Si guarnisce il piatto con crescione spruzzato d'aceto e sale, o con piccole patate, servendo in aggiunta ancora dell'insalata, o una salsa fredda al senape, o di capperi, o di cappucci.

Porcelletto ripieno. Si soffrega con sale e pepe il porcellino ammanito, e dopo riempito d'un ripieno di riso (pag. 30) si cuce il taglio; arrostito che sia, và servito con salsa di pomidoro.

Oppure si fa un farcito di fegato (pag. 29), al quale si aggiunge cuore, coratella e stomaco, cotti e tagliati a pezzetti, come pure il fegato passato crudo, od anche un tartufo tagliato a dadi minuti.

Tacchino.

Semplicemente arrostito. Dopo troncato il collo, le ali e le zampe d'un tacchino frollato ed ammanito secondo l'uso (pag. 14) e dopo aver strappati i grossi tendini delle cosce, si soffrega esternamente come anche nell'interno con sale, lasciandolo tutta la notte in questa salamoia. Fasciato in fette di lardo o involto e legato in una carta burrata, lo si fa arrostire lentamente, a ciò occorrendo per un tacchino giovane $1^1/_4$ d'ora e per un grande ed ingrassato sino 3 ore. $^1/_2$ ora prima d'imbandire si toglie l'involucro e s'inaffia spesso l'arrosto col burro o col grasso sgocciolatone. Pezzi più vecchi devonsi cuocere brevemente in istufato prima di farli arrostire. L'arrosto va servito con insalata verde, d'aranci o mista, od una guarnizione di ragoût o di legumi fini.

Farcito. Nel gozzo s'introduce un ripieno d'*uva passa* preparato come a pag. 28, e dopo cucitane l'apertura si mette ad arrostire il tacchino come sopra; quando è scalcato ed imbandito lo si serve con una salsa dolce in apposita salsiera col ripieno trinciato quale guarnizione.

Col ripieno di salsicce (pag. 29) si possono aggiungere all'arrosto dei cavoli-cappucci soffritti e dorati con zucchero caramellato, oppure della mostarda.

Con castagne. Nel gozzo s'introduce un ripieno di castagne preparato con un farcito di fegato (pag. 29), e per guarnizione s'aggiungono delle castagne inverniciate collo zucchero (pag. 163).

Con tartufi od ostriche. S'introduce nel gozzo un ripieno di tartufi o d'ostriche (pag. 29), e scalcato che sia il tacchino arrosto lo si guarnisce con ragoût, ammucchiando all'ingiro ciascun ingrediente per sè.

Lardellato. Si lardella un tacchino poco grasso ma carnuto e s'introduce nel gozzo un farcito di fegato. In questo caso si può guarnire il piatto col prezzemolo fresco o con crescione ben lavato.

Cappone e pollastra.

Semplicemente arrostito. Il volatile preparato come indica la pag. 14, viene salato internamente, soffregato con burro d'acciughe, e ammanito che sia, infilzato allo spiedo. Prima va arrostito a moderato, poi a più forte calore, diligentemente inaffiato con brodo e grasso, poi col proprio sugo sgocciolato nella sottostante leccarda. La perfetta cottura d'un cappone richiede oltre 1 ora, quella d'una pollastra un po' meno di $^3/_4$ d'ora.

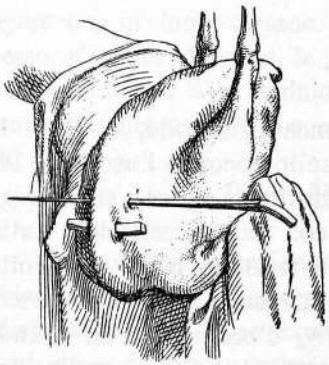


Fig. 27.

Lardellato. Si lardella il petto e le cosce d'un cappone poco grasso, dopo avergli troncate le estremità delle ali e la testa, indi lo si sala. Viene arrostito come d'uso e servito con insalata e composta. (Fig. 27).

Con salsa di frutti di mare (testacei) od ostriche. Si soffrega col burro d'acciughe un cappone già ammanito, e dopo salato lo si lascia macerare per alcun tempo. Sopra un foglio di carta burrata s'adagiano poi delle fette sottili di lardo, sovrapponendo a queste delle fette di cipolla e limone, scalogno e foglie di lauro, per involgervi il cappone, il quale, dopo saldata la carta solidamente alle due estremità (testa e piedi), viene messo ad arrostire come d'uso. Poco prima d'imbandire lo si toglie dall'involucro, onde fargli prendere presto colore, servendolo poi con una salsa ridotta di testacei od ostriche (pag. 144).

Con tartufo quale finto fagiano. Un cappone giovane poco grasso, ucciso con un taglio rasente la testa, spennacchiato ancora caldo fuorchè la testa, che s'involge in carta, poi abbruciacchiato,

sventrato e ripulito, si lascia per 3 giorni appeso in luogo fresco. Prima di metterlo ad arrostire va lavato, lardellato e riempito nella cavità del ventre con un farcito di tartufi soffritti (pag. 29), e dopo cucitane l'apertura lo si arrostisce inaffiato di burro e brodo.

Ad uso selvaggina. Ad un cappone spennacchiato asciutto si riempie, quando è caldo ancora, il petto d'un farcito di sangue (pag. 29), ponendolo alcuni giorni a macerare in una marinata di vino nero (pag. 31); prima di metterlo ad arrostire si soffrega internamente con bucce di ginepro in polvere, si lardella il petto e le cosce, e durante la cottura lo s'inaffia con grasso, marinata e fior di latte, aggiungendo alla salsa buccia di limone e capperi.

Pollastri.

Semplicemente arrostiti. Ripuliti che siano i polli (pag. 14) ed inaffiati con burro o strutto e brodo, poi col proprio sugo sgocciolatone, si fanno arrostire $^1/_2$ ora circa su fuoco piuttosto vivo, badando che non si asciughino. Riescono più sugosi arrostiti coperti in una casserola. Si servono con insalata, piselli soffritti od altro.

Lardellati. A polli carnosi si lardella il petto e le cosce, poi s'arrostiscono inaffiati di grasso e brodo. Si servono con insalata, ortaggi fini od una salsa all'erbe o di funghi o gamberi (pag. 141 sino a pag. 143).

Farciti. Sollevatane la pelle del petto vi s'introduce un ripieno di panini (pag. 28) od un farcito di fegato, gamberi, riso, carne o ragoût, indi si mettono ad arrostire come i suddetti, guarnendoli sul piatto con cavolfiori od altro.

Ad uso pernici. Si pestano minutamente bacche di ginepro, foglie d'abete e dopo mescolatovi del sale, si soffregano esternamente e nell'interno i pollastri spennacchiati asciutti. Due giorni dopo vengono lardellati ed arrostiti, inaffiandoli con burro e fior di latte acidulo.

Alla graticola. Ripuliti i polli carnosi si tagliano per lungo in due, salati e cosparsi d'olio fino si cuociono alla graticola su bragia viva, finchè non sieno più sanguinolenti; si servono con insalata verde.

Piccioni.

Semplicemente arrostiti. Ammanniti come i polli (pag. 14), il petto coperto di fette di lardo, si fanno arrostire i piccioni a fuoco gagliardo, inaffiandoli con brodo.

Farciti. A piccioni spennacchiati asciutti si riempie il petto con un ripieno di panini, carne o fegato (pag. 28), nel quale si può mescolare il sangue raccolto nello sgozzarli, indi si mettono ad arrostire sullo spiedo.

Lardellati. A piccioni carnuti si lardella petto e cosce, troncando testa e collo. Durante la cottura s'inaffiano con burro, brodo e fior di latte acidulo; e si servono con crostini coperti di un farcito di milza (pag. 185).

Ad uso piccioni selvatici. Piccioni vecchi si mettono alcuni giorni a macerare nella marinata Nro. III (pag. 31), e fasciati in fette di lardo si pongono ad arrostire, inaffiandoli con grasso, marinata e panna acidula.

Anitre domestiche.

Semplicemente arrostite. Un'anitra giovane ed ingrassata, spennacchiata asciutta, lasciata frollare per due giorni, si lava e si soffrega con sale e maggiorana dopo averle troncato il collo, le ali e le zampe. Puossi anche riempire il ventre con un ripieno di castagne o di patate. Durante la cottura viene inaffiata diligentemente con brodo e burro o strutto. Anitre non più giovani, nonchè quelle appena sgozzate, si fanno cuocere brevemente in istufato prima di metterle ad arrostire, per renderle più morbide. Nel loro grasso che si raccoglie si possono soffriggere delle patatine o grosse tagliatelle, per guarnire l'anitra. Oppure si serve insieme all'arrosto dell'insalata o delle pere in composta od altro simile.

Ad uso anitra selvatica. Si soffrega un'anitra vecchia internamente con un'acciuga schiacciata ed all'esterno con sale, pepe e bacche di ginepro in polvere, lasciandola macerare alcuni giorni; poi va scottata con una marinata ben calda di vino nero e dopo alcuni giorni viene arrostita, inaffiandola durante la cottura con grasso e marinata od anche con panna acidula.

Oche.

Ripulita ed ammannita che sia un'oca (pag. 14), viene ben salata particolarmente nell'interno e soffregata tutta con maggiorana, pepe od anche con cumino triturato. Il ventre puossi riempire di patate lesse tagliate a quadrelli o con castagne arroste

sbucciate od anche con maccheroni minutamente spezzati e lessati. Infilzata e saldata bene allo spiedo, si fa arrostire adagio, bagnandola di sovente con brodo e burro, poi col sugo sgocciolato. Dalla sottostante leccarda si toglie il grasso soverchio prima che divenga bruno. Per la cottura d'oche giovani bastano $^3/_4$ d'ora, mentre quelle più vecchie ed ingrassate, che prima d'arrostire devonsi alquanto stufare, richiedono 2 ore. Si guarnisce l'arrosto d'oca col proprio ripieno o lo si serve con composte di frutta o con del rafano (cren) fatto alle mandorle (pag. 148).

Quaglie.

Si preparano senza frollarle possibilmente subito dopo averle uccise; ammannite e salate s'infilzano traversalmente su spiedini, si mettono nella leccarda, e durante la cottura s'inaffiano con brodo e col proprio sugo. Quaglie poco grasse si fasciano in fette di lardo. Nel sugo raccolto nella leccarda si soffrigge il riso che servirà loro di guarnizione; oppure si versa il sugo su fette di polenta o su maccheroncini conditi al burro e formaggio, adagiandovi sopra le quaglie.

Con foglie di vite e crostini. Giovani quaglie s'involgono in foglie di vite e fette di lardo, saldandole con filo; infilzate sopra spilloni, che si fermano ad uno spiedo, si fanno arrostire inaffiandole con brodo; dopo cotte e levatone il filo, si pone ogni singolo uccello coll'involto di lardo sopra una fetta di pane crostata nel burro, versandovi sopra il sugo.

Marinate. Quaglie più vecchie si mettono a macerare alcuni giorni in una marinata con del vino bianco, e durante la cottura s'inaffiano con questa, nonchè con grasso e brodo.

Tordi.

Si vuotano dalle interiora, si strappa loro la pelle dalla testa, gli occhi e la parte inferiore del becco, e dopo salati si rimette loro nel corpo il fegato e lo stomaco. Involto che sia il petto od anche ogni singolo uccello in fette di lardo, si lasciano cuocere $^1/_4$ d'ora su fuoco gagliardo, inaffiandoli diligentemente con brodo e col sugo che ne sgocciola. Nella leccarda si mettono alcune bacche di ginepro e nell'imbandire si versa sopra gli uccelli il

sugo passato. Si servono pure tagliati per mezzo sopra crostini di panini.

Con salmi. A circa 6 tordi crudi si tagliano giù i pezzi del petto, mettendo a stufare il rimanente; dalla carne distaccatane si fa dei salmi (pag. 44), che tramenato con 2 o 3 tuorli d'uova si pone a cuocere a bagno-maria. Frattanto si lardellano ed arrostiscono i pezzi del petto, che serviranno di guarnizione al salmi riversato unitamente a delle fette di pane morbido tagliate a triangolo e fritte nel burro.

Beccacce.

Le beccacce, messe a frollare per alcuni giorni, vengono spennate, abbruciacchiate e vuotate. Salate che siano si strappano loro gli occhi, mettendo in ogni cavità una pastella di patate passata allo staccio, mista ad un po' di rosso d'uovo ed un granello di pepe. Si ripiegano le ali passando il lungo becco attraverso l'ala destra e fasciando il petto con fette di lardo. Durante la cottura allo spiedo o in tegame s'inaffiano con grasso, brodo e verso la fine, volendo, anche con panna acidula. Se il calore è giusto, basta poco più di $^1/_2$ ora di cottura. Dalle interiora crude escluso lo stomaco, si prepara del salmi (vedi pag. 185), con cui si colmano delle fettine di panini crostate nel burro, che, serbate in caldo fino al momento d'imbandire, serviranno insieme al lardo del petto di guarnizione alle beccacce arroste.

Pernici.

Giovani pernici vengono spennate, abbruciacchiate, vuotate e salate. Si lega loro attorno il petto e le cosce delle fette di lardo e s'infilzano su piccolo spiedo per arrostirle a fuoco vivo, inaffiandole diligentemente con brodo e col sugo che ne sgocciola. Nell'imbandire si lascia il lardo sul petto dopo toltone il filo.

A pernici vecchie si lardella il petto e le cosce e durante la cottura vengono inaffiate con brodo e burro od anche con goccie di limone, e verso la fine ancora con fior di latte acidulo.

Con salmi. Da pernici arroste si taglia giù la carne del petto tenendola in caldo, preparando col rimanente e con milza di vitello, fegatini di pollame, cipolline e prezzemolo un salmi (pag. 44),

col quale si contornano i pezzi più appariscenti delle pernici, steccandoli ancora con crostine di panini fritte od anche con fettine di tartufi. Oppure si riempiono col salmi dei tondelli di pasta sfogliata, guarnendo con questi i pezzi del petto.

Gallinelle e pernici bianche.

Ben frollate e lardate od involte nel lardo, si fanno arrostire, inaffiandole con burro e brodo; oppure si preparano nei diversi modi come le pernici.

Fagiano.

Dopo frollato un fagiano per alcuni giorni lo si ammannisce come indica la pag. 16, cospargendolo internamente di sale e lardellandogli petto e cosce; si può coprirlo anche prima con larghe fette di lardo. Durante la cottura lo s'inaffia spesso con brodo e, qualora non fosse avvolto nel lardo, anche con grasso. Va servito con composta od insalata mista, oppure lo si guarnisce con cavoli-cappucci stufati in bruno o in ragoût Nro. III (pag. 184).

Con tartufi. Si riempie un fagiano (come pag. 28) di tartufi, ed appesolo per 8 giorni al fresco, lo si mette ad arrostire. Oppure s'aggiungono dei tartufi al salmi, contornandone il piatto con pasta sfogliata.

Urogallo.

Per render frollo un gallo alpestre lo si lascia appeso per 2 a 3 settimane possibilmente in luogo fresco. Poi si troncano le estremità delle ali e le zampe, e strappatagli la pelle insieme alle penne, lo si vuota dalle interiora e si lava lestamente.

Siccome il petto dell'urogallo è la parte più carnosa e saporita, la pietanza guadagna in bontà e quantità se si mette ad arrostire soltanto questo, preparando del rimanente un salmi. A tal uopo si scalca il gallo, mettendo a macerare i pezzi nel vino freddo, succo di limone, radici affettate, cipolla e droghe, che poi s'adoperano per la marinata; i pezzi strettamente involti in un lino bagnato nell'aceto s'adagiano in un recipiente di terra per lasciarli ben coperti frollare alcuni giorni. Un giorno prima d'adoperarlo si mette il tutto, eccettuandone il petto, a stufare nel lardo, e dopo disossata la carne, si trita e pesta, passandola poi per lo staccio. Il giorno susseguente si termina di preparare

il salmi, mentre s'arrostisce il petto lardato, bagnandolo con grasso, con marinata colata Nro. I (pag. 31) e verso la fine anche con fior di latte acidulo. Dalle radici stufate e dalla marinata si fa una salsa bruna di selvaggina (pag. 138), che condensata bene si passa per lo staccio.

Il salmi si stende ricolmo su fette sottili di pane morbido che si pongono in un tegame ad orlo basso, il cui fondo sia coperto d'un leggero strato di burro, per metterle poi al forno o sopra la brage, acciò piglino colore al di sotto. Con questi crostini si guarnisce la carne del petto, che trinciata sottilmente viene riposta nella sua primiera forma sull'osso arcale; la salsa si serve in salsiera a parte.

Gallo di montagna.

Un gallinaccio giovane, tenero e già frollato si prepara come il fagiano, oppure si lardella, inaffiandolo durante la cottura con burro e brodo, od anche con succo di limone o con fior di latte acidulo. Vecchi galli si preparano nel modo indicato pell'urogallo in marinata o stufati prima d'arrostirli.

Porzane.

Si strappa loro la pelle e si lasciano alcune ore in acqua ed un paio di giorni in una marinata; soffregate internamente con acciughe, si mettono poi ad arrostire, inaffiandole con burro, marinata fresca e panna; si servono con salsa di selvaggina (pag. 138).

Piccioni selvatici.

Si preparano come le quaglie fasciati con lardo e foglie di vite, o lardati, marinati ed arrostiti come i piccioni domestici; oppure si mettono soltanto i pezzi di petto lardati ad arrostire, preparando del rimanente un salmi, che si fa cuocere a bagno-maria (vedi tordi).

Anitre selvatiche.

Anitrine [1]) frollate alcuni giorni si fanno arrostire, bagnate soltanto con burro, finchè siano rosolate, guarnendole poi con

[1]) Gli uccelli acquatici devonsi preparare quando la carne del ventre sia ancora bianca e dura.

cavolfiore. Oppure si soffregano internamente con burro mescolato a del sale, pepe, succo e buccia di limone e s'inaffiano con burro, versando del brodo nella leccarda. Si può far sobbollire il sugo dell'arrosto con un po' di succo di limone e pepe, o guarnire le anitrine con rape stufate.

Le giovani *arzagole* si sciacquano, e fasciate entro larghe fette di lardo si fanno arrostire $^1/_2$ ora, inaffiandole di burro e brodo. Nel sugo si possono mettere alcuni granelli di ginepro.

Anitre grandi si soffregano con sale e pepe, e lardate si fanno prima stufare brevemente, indi arrostire bagnate di grasso, marinata e fior di latte. Dalle radici e la marinata si fa una salsa alla selvaggina, alla quale si può anche aggiungere il fegato trito, capperi e fior di latte.

Con salmi. Dalle anitre arrostite si tagliano giù i pezzi del petto e della rimanente carne si fa un salmi, oppure dopo trita s'aggiunge ad una salsa di tartufi, che insieme ai pezzi di petto viene messa in una crostata di pasta sfogliata.

Oche selvatiche.

S'arrostiscono soltanto le giovani (oche più vecchie dopo messe a marinare si fanno stufare). Troncato il collo, le ali e le zampe si scotta l'oca con acqua bollente, ed asciugata che sia, si soffrega esternamente e nell'interno con sale e pepe. Fasciata con fette di lardo, si mette ad arrostire nella leccarda con un po' di brodo, del timo e foglie di lauro. Il sugo si versa sopra l'oca che si guarnisce di prezzemolo fritto. Si può servire in aggiunta una salsa d'aranci, o d'olive, o di selvaggina; oppure, levato che sia il lardo, l'oca arrostita ben rosolata s'inaffia con fior di latte acidulo.

Filetto di lepre.

Dopo aver levata la pellicola con un coltello affilato ad una schiena di lepre colle zampe posteriori aderenti (pag. 17), si sala e lardella in file serrate con lunghe listerelle di lardo sottili quanto una costa di coltello, infilzandola poi sullo spiedo, legandovi pure strettamente le zampe.

Semplicemente arrosto nel burro. Si pone nella leccarda del burro e quando è ben caldo s'inaffia la lepre, aggiungendo al

burro spesso un po' d'acqua bollente. Oppure si fa gocciare sopra la lepre anche del succo di limone. Giovani leprotti si fanno arrostire su fuoco vivo $^1/_2$ ora, grandi già frollati sino a 1 ora.

Nell'imbandire si staccano i filetti dalla carcassa per trinciarli di sghembo in più pezzi, che di nuovo riscaldati si pongono nella forma primiera sulla carcassa adagiata nel piattone; poi si tagliano le cosce a fette, e versato che si abbia il sugo sopra l'arrosto, si guarnisce questo con fette di limone. Va servito con insalata di cavolo-cappuccio calda o fredda, o con insalata mista, o composta di frutta, od insalata d'arancio, o con conserva d'uva del mirtillo rosso o d'uva ribes.

Con panna acidula. Giovani leprotti si spalmano verso la fine di cottura con buon fior di latte acidulo, lasciando che questo prenda un bel color dorato; poi s'accomoda la carne trinciata sopra maccheroni già imbanditi sul piattone, e si serve il sugo, sobbollito con un po' di brodo, in una salsiera a parte.

Con marinata. Lepri più vecchie e meno tenere bisogna lasciar frollare più tempo, o devonsi mettere a marinare, o più volte scottare con una marinata bollente e durante la cottura inaffiare colla concia passata, con del grasso e fior di latte; contemporaneamente si fa una salsa alla selvaggina come indica la pag. 138. Si può guarnire la lepre trinciata e accomodata sul piatto con patatine o tondelli fatti con una pasta di patate (pag. 177), o con pasticcini di pasta sfoglia.

Con salmi. Dalle parti anteriori si può fare un salmi (pag. 44) e colmarne delle crostine di pane morbido, che poste nel burro si mettono a rosolare al forno per guarnire i filetti della lepre.

Con mosto di vino. Si mette il pezzo di schiena lardato su radici e droghe adoperate per la marinata Nro. I e durante la cottura s'inaffia con grasso fumante, brodo, mosto di vino in conserva (vedi provviste), poi col sugo raccolto nella leccarda. Le radici si spolverizzano con farina per farne una salsa bruna ammollita con brodo e mosto di vino; nel frattempo si stacca la carne dalla carcassa per riporla trinciata sulla medesima.

Sparsovi sopra un po' di farina e adagiato l'arrosto sul piatto, s'inaffia collo zucchero diventato schiumoso nel burro, ciocchè dà alla carne un gusto piccante e un'apparenza lucida; messa poi un po' di salsa passata nel piatto, si pone questo per alcuni minuti sopra una lamiera al forno.

Arrosto di capriuolo.

Con un coltello affilato si toglie la pellicola, si sala la carne, e dopo averla picchiettata fittamente di lardo, si prepara il dorso o i lombi, come pure la spalla ed il coscetto, in tutti i modi indicati per la schiena di lepre.

Al succo di limone. Per conservare il sapore delicato ad un capriuolo, s'inaffia goccia a goccia il dorso col succo di limone e con alcuni cucchiai d'olio d'oliva finissimo. Involto alcune ore dopo in carta burrata e infilzato allo spiedo, lo si pone ad arrostire al forno o al fuoco di bragia, inaffiando diligentemente la carta con burro e versando un po' di brodo nella leccarda. Un quarto d'ora prima d'imbandire si toglie la carta per far pigliare presto colore al lardo. Si versa la salsa sopra la carne già posta sul piatto, guarnendola alla giardiniera (pag. 166) con cipolline caramellate, castagne, carote, cavoli a germoglio, cavolfiori ammucchiati tutt'all'intorno; oppure si serve con composta o frutta in aceto o con conserva d'uva del mirtillo rosso.

Guarnito di funghi. Un dorso arrostito come sopra od un coscetto trinciato e rimesso nella primiera forma si guarniscono con funghetti soffritti nel burro e succo di limone, sobbolliti con un po' di salsa chiara, fior di latte acidulo e prezzemolo, oppure con spugnoli o tartufi ripieni (pag. 172).

Con panna. S'inaffia durante la cottura un dorso lardato od altri pezzi di capriuolo con panna acidula come la schiena di lepre (pag. 232).

Capriuolo marinato. Spalla e coscia si pongono nel lardo fuso fumante con cipolla rinvenuta, lasciando che la carne lardata prenda colore, e inaffiata con marinata e panna, la si finisce di cuocere. Colla concia si fa una salsa alla selvaggina e si guarnisce l'arrosto trinciato con patate, archi di pasta di patate, strucolo di pasta sfogliata al lievito od altro simile. Un coscetto richiede per la cottura 1¼ sino a 2 ore, un filetto ¾ sino a 1 ora.

Arrosto di cervo.

La carne frollata di cervi giovani viene lardata ed arrostita prima coperta, come il filetto del capriuolo o della lepre; quella d'animali più vecchi si fa stufare brevemente prima d'arrostirla.

In marinata. La schiena o la lombata o la noce distaccata dal coscetto, dopo lardellata, si mette in marinata (pag. 30) con succo di limone ed olio, ponendola poi ad arrostire involta in carta. S'imbandisce con salsa al pepe o con conserva d'uva del mirtillo rosso.

Con concia. Una schiena frolla e mondata dalla pellicola si soffrega con droghe pestate unitamenta a maggiorana e sale, poi si lardella e s'involge in fette di lardo larghe e sottili, che si legano strettamente. La si fa arrostire circa 2 ore a calore moderato, inaffiandola colla concia Nro. II (pag. 31); verso la fine si toglie il lardo, onde far prender colore all'arrosto, e adagiatolo sul piatto si versa sopra il proprio sugo, servendo in salsiera a parte una salsa spagnuola o di tartufi, oppure si bagna l'arrosto anche con fior di latte acidulo e s'aggiunge una salsa alla selvaggina.

Uso roastbeef. Un pezzo di costa frollato, asciugato ma non lavato, si soffrega con sale e pepe, ed ove non sia fornito di proprio grasso, lo si copre con fette di lardo larghe e sottili, involgendolo in più carte burrate dopo averlo infilzato allo spiedo. Lo si fa arrostire a calore uniforme, bagnato di sovente col grasso sgocciolato nella leccarda, e dopo $2^1/_2$ ore di cottura si toglie la carta per far prender all'arrosto un bel color dorato. Si versa il sugo sopra la carne, alla quale s'aggiunge patate e senape.

Arrosto di camoscio.

Una coscia ben frollata, dopo battuta e spogliata dalla pellicola, si soffrega con sale e ginepro in polvere, lardellandola poi in file serrate. Si mette a disfriggere in 7 deca di strutto fumante una grande cipolla affettata, 2 carote, prezzemolo e sedano, e quando la cipolla sia dorata, s'aggiunge 1 litro d'acqua, $3^1/_2$ decilitri d'aceto di vino, un po' di timo, maggiorana, foglie di lauro, facendo bollire il tutto $^1/_2$ ora, dopo di che si mette a stufare la coscia per circa $1^1/_2$ ora con alcuni grani di pepe ed un pezzetto di zenzero. Per arrostirla si pone poi in un'altra tegghia, bagnando l'arrosto con strutto fumante e colla concia passata per lo staccio e quando è già bruno anche con fior di latte acidulo. Nel frattempo si spolverizzano di farina le radici ben stufate, ammollendole poi colla concia per farne una salsa bruna.

Oppure si pone la coscia lardata sopra fette di lardo, cipolla affettata, croste di pane bigio, foglie di lauro, pepe e bacche di

ginepro, e versatovi sopra del vino nero (e panna acidula) si mette coperta a cuocere al forno. Si bagna diligentemente la coscia col proprio sugo, che nell'imbandire si versa sull'arrosto dopo averlo passato per lo staccio. Si può anche preparare la schiena e la coscia come quelle di capriuolo o cervo, oppure servirle con una salsa bruna d'arancio (pag. 145) o dell'uva del mirtillo rosso.

Arrosto di cinghiale.

Si mettono a macerare per più giorni la schiena, il filetto o la coscia d'un animale giovane (porchetto di cinghiale) nel vino nero con cipolla affettata, basilico, grani di diverse droghe e sale; nell'arrostire si bagna la carne con burro, marinata e brodo, più tardi col sugo che ne sgocciola, facendola cuocere da 2 a 3 ore. Nel medesimo tempo si fa una salsa alla selvaggina con bacche di ginepro (pag. 139), alla quale s'aggiunge il sugo dell'arrosto, guarnendo in fine quest'ultimo con piccole patate.

TRAMESSI.

Carne stufata ed intingoli.

Carne di cinghiale.

Con salsa. Si fa sobbollire un pezzo di carne grande a piacere in acqua salata, togliendo schiuma e grasso. Ad una coscia [1]) s'aggiungono poi 2 grandi cipolle, 1 sedano, radici di prezzemolo, carote, alcune foglie di lauro, grani di pepe, brocche di garofano, 1 cucchiaio scarso di bacche di ginepro, 1 cucchiaione di brodo di carne ed 1 litro di buon vino nero, e coperta la si lascia stufare tenera alcune ore. Il brodo viene colato e digrassato. Si prende un poco per farne colla marmellata di prune della rosa

[1]) La pelle scura della coscia o spalla viene raschiata con un coltello finchè sarà netta.

canina una salsa piuttosto densa; o se ne mesce in una salsa di pepe o quella Robert (pag. 138); o s'aggiunge alla carne, imbandita e tagliata a fette sottili insieme alla cotenna scura, del cren agro, o senape (à la diable, pag. 152); si versa poi sulla carne un poco del proprio brodo, guarnendola con foglie di lauro e fette di limone.

Con cappucci garbi. La carne levata dal brodo si trincia ancor calda a fette sottili, adagiandola sui cappucci stufati.

Carne di cervo e di camoscio.

Con salsa dolce. D'animali più vecchi, la cui carne è meno tenera, sia dorso, coscia o spalla, si fa stufare con radici, droghe, brodo e vino nero, la carne trinciata e rimessa nella primiera forma sopra il piatto, la si serve insieme ad una salsa di prune della rosa canina o di ribes (pag. 146 e 147), o ad una salsa polacca, o ad uva del mirtillo rosso.

Lombata di cervo crostata. Si fa stufare come sopra un pezzo di lombo, e dopo tagliato e posto nella primiera forma sul piatto, si versa un po' di brodo in fondo a questo. Poi si spalma la superficie della carne coll'uovo, spargendovi sopra briciole di pane di segala mescolate insieme ad un po' di zucchero, brocche di garofano e pepe in polvere, ed inaffiato che s'abbiano queste con goccie di burro, si mette il piatto al forno, onde farvi crostare le briciole. Si ripete l'operazione finchè siasi formata una crosta alta un dito sulla carne, che va di poi servita con una salsa dolce.

Con salsa bruna. Si fa stufare nella concia Nro. II un pezzo davanti e col sugo colato s'ammollisce una salsa di selvaggina, di pepe o d'arancio (pag. 138 e 145), mettendovi poi a sobbollire la carne, che va servita con gnocchi, lasagne, maccheroni, polenta od altro.

Carne di lepre e di capriuolo.

Coscia, noce o dorso di capriuolo. Dopo levata la pellicola si sala e lardella la carne, e coperta di fette di lardo la si pone a stufare al forno sopra radici colla marinata Nro. I o Nro. II (pag. 31); poi si scoperchia la casserola e si toglie il lardo per far prender colore alla carne. Trinciata e riposta sul piatto nella primiera forma, si bagna con un po' del sugo colato e si guarnisce con ragoût Nro. II o III (pag. 184), o con purée di lenticchie e

uova in camicia o bazzotte dimezzate, o con salmi (pag. 44) e crostine fritte (croûtons).

Oppure si guarnisce il piatto con archi di pasta di patate, o crescenti o gnocchetti (pag. 177), o con pasta sfoglia al lievito (pag. 85), o con tondini di pasta sfogliata riempiti d'un hachée di selvaggina o salmi, servendo in salsiera a parte una salsa di selvaggina o di pepe (pag. 138), o si versa sopra la carne una salsa di tartufi (pag. 142).

Oppure si fa stufare nel lardo a calore di sopra la carne lardata, con cipollette, prezzemolo, funghi ed un po' di brodo, e dopo averla inaffiata con succo di limone e panna la si lascia sobbollire con un po' di brodo per ottenere una salsa ridotta; si guarnisce in fine la carne con gnocchi alla panna acidula (pag. 181) od altro simile.

Il davanti d'una lepre, o la spalla o il petto di capriuolo, cervo o camoscio si taglia a pezzi e si mette a stufare nel lardo con radici e la concia Nro. I o II (pag. 31), lasciando che questa si consumi. Indi si leva la carne per fare dalle radici una salsa bruna (pag. 138), e dopo ammollita questa con marinata vi si rimette la carne. Colle parti anteriori, essendo ordinariamente più ricche di sangue, la salsa riesce più scura e saporita e non fa bisogno d'aggiungervi del fior di latte. Va servita con gnocchi o pallottole di panini, patate o semolini, o con polenta od una pasta condita al burro.

Carne di maiale.

Carne al rafano (cren). Carne coll'aderente cotenna d'un giovane maiale, presa dal dorso, petto o spalla, si fa stufare trinciata a pezzi con fette di cipolla, foglie di lauro, granelli di pepe e tanto aceto ed acqua o brodo, che la carne dapprincipio sia quasi coperta. Al momento d'imbandire si cola il brodo ridotto sopra la carne, che viene poi cosparsa di briciole e cren grattugiato.

Carne di maiale stufata al senape. Si fa stufare come sopra un pezzo di schiena o spalla d'un maiale più grande, mettendovi ancora del vino bianco e buccia di limone, lasciando con calore di sopra ridurre quasi interamente il sugo. Si serve la carne con senape.

Al pomodoro e riso. Si taglia a pezzi la carne e salati questi s'involgono in farina per metterli a stufare in un po' di grasso con cipolla trita rinvenuta; quando la carne avrà preso colore si

aggiungono dei pomidoro stufati e passati, nonchè del riso, e alcuni minuti dopo tant'acqua, che tutto resti coperto, onde cuocervi tenero il riso.

Uso gulyàs. Carne grassa di maiale si taglia a quadrelli grossi un pollice e dopo salata la si mette a stufare nel proprio sugo con cipolla trinciata ed una punta di coltello di pepe rosso ungherese in polvere e cumino; quando ha preso colore s'aggiunge dell'acqua, lasciando cuocere la carne finchè sia tenera.

Finto cinghiale. Si prende il dorso o la coscia d'un maiale coll'aderente cotenna, soffregando questa colla cenere di paglia e scottandola con un ferro rovente per renderla somigliante alla pelle del cinghiale; poi si lava e sala dalla parte interna, onde prepararla come la carne del cinghiale.

Carne di vitello.

Coscia lardellata e fricandeau.[1]) Il pezzo di carne mondato dalla pellicola e lardellato si mette a stufare sopra lardo, cipolla e radici in una casserola coperta, versandovi ogni tanto un poco di brodo; durante la cottura s'inaffia spesso la carne col proprio sugo e si pone in fine al forno acciò prenda un bel colore dorato. Nell'imbandire si cola il sugo sull'arrosto, che si guarnisce coi funghi soffritti, cavolfiori ed altro.

In egual modo si fa cuocere la carne nel burro invece che nel lardo, mettendone il sugo in una salsa di funghi, tartufi od erbe.

Oppure: S'aggiunge nello stufare la carne anche del succo di limone o vino e per guarnizione delle cipollette e purèe di patate.

Fricandeau alla salsa di panna. D'una noce di vitello lardata e stufata come sopra, si passano per istaccio le radici, e ripostavi di nuovo la carne vi si versa sopra del fior di latte acidulo, lasciandola ancora stufare con calore di sopra finchè la salsa sia dorata.

Con salsa ai capperi. S'introduce nella carne foracchiata di una coscia delle acciughe trite e mescolate a midollo di ossa (pag. 13), facendola stufare con lardo, cipolla, succo e buccia di limone, 3 decilitri di vino ed altrettanto brodo, e quando la carne sia divenuta bruna, la si fa sobbollire con fior di latte acidulo e capperi.

[1]) Col nome di fricandeau s'indica la parte interna grossa e delicata della coscia di vitello detta la noce.

Petto lardato. Si mette a lessare il petto di vitello sino a tanto che si possa toglierne le coste, e posto sotto un peso lo si lascia raffreddare; poi si lardella la parte carnosa e si mette a stufare come il coscetto.

Petto ripieno con salsa. Si riempie il petto d'un ripieno di gamberi con aggiunta d'asparagi e piselli; messolo a stufare con calore di sopra, s'inaffia spesso col proprio sugo, che poi si mesce a della salsa di funghi passata (pag. 142); o si riempie il petto d'un ripieno di carne o di tartufi e lo si serve con una salsa spagnuola (pag. 137).

Al pomodoro. Un petto di vitello salato si riempie di risotto e dopo cucitane l'apertura si mette a stufare con burro, fette di cipolla, pomidoro dimezzati, un pezzo di sedano ed alcuni grani di pepe. Consumato che sia il sugo, vi si mescola un po' di brodo lasciandolo sobbollire; nella salsa così ottenuta e passata oltre lo staccio si finisce di stufare il petto.

Petto di vitello stufato con maccheroni. Si sminuzza il petto a piccoli pezzetti che si cospargono di sale e pepe; poi si fa rosolare nel burro molta cipolla tritata, si mette a stufare la carne e quando il proprio sugo sarà consumato, lo si ammollisce con brodo onde ottenerne una salsa ridotta. Si guarnisce il piatto con maccheroni sottili (pag. 180) preparati con rimasugli d'arrosto e pomidoro, servendo del cacio a parte.

Gulyàs di vitello. Si fa rinvenire nel lardo fuso molta cipolla trita, e quando sia gialla vi si aggiunge una punta di coltello di paprica e la carne di petto sminuzzata a piccoli pezzetti insieme al tenerume ed alle coste, lasciandola stufare nel proprio sugo finchè abbia preso colore; poi si fa sobbollire tutto con un poco di brodo od anche con fior di latte acidulo.

Ragoût di carne di vitello. Si taglia a pezzi la carne di petto, spalla ecc. e dopo salata si prepara come per la zuppa d'intingolo (pag. 97), però con meno salsa. In questa si può aggiungere dei funghi soffritti e piselli o asparagi, o guarnire anche il piatto con spicchi di cavolfiori.

Carne di vitello stufata in bruno. Sopra fette di lardo, cipolle affettate, carote e sedano si pongono alcuni granelli di pimento e pepe, un po' di zenzero, fior di noce moscata e la carne salata (di coscia, petto, noce lardata, od altri pezzi più minuti), ed aggiuntovi un po' di brodo si lascia stufare coperta con calore di

sopra finchè sia bruna. Si toglie poi la carne per spolverizzare di farina le radici e farne con aggiunta di brodo ed un po' di vino e succo e poca buccia di limone una salsa dorata, che passata si versa sopra la carne. Alla salsa si può aggiungere poscia dei testacei, ostriche, od olive, o funghi, o cipolline.

Carne di vitello condita al burro. Carne di petto, spalla ecc. tagliata a pezzi si mette a stufare con fette di cipolla, 1 foglia di lauro, brodo ed aceto. Tenera che sia si versa il brodo colato sulla carne, cospargendola con cren grattugiato; oppure si frullano alcuni cucchiai di panna acidula nel brodo colato, facendovi sobbollire la carne, che cosparsa di una miscela di briciole di pane, prezzemolo ed un po' di aglio si condisce in fine con burro fumante.

Carne di montone o castrato.

Stufata in salsa bruna. Per stufare una coscia o spalla di montone in questo modo si procede come con quella di vitello. Dalla salsa già approntata si schiuma il grasso e la si serve molto calda in una salsiera; si guarnisce la carne con una pasta condita al burro o con qualche pietanza di patate. Oppure in fine di cottura si fa sobbollire la salsa con fior di latte acidulo, capperi e buccia di limone.

Con acciughe. Ad una coscia ben battuta si toglie la pellicola, si stacca l'osso dalla carne, e si soffrega quest'ultima con sale, timo e maggiorana; dopo lardata con acciughe la parte posteriore della coscia, si lascia 24 ore sotto peso. Avvolta in fette di lardo si fa stufare per quasi 3 ore con calore al disopra in una casserola, il di cui coperchio viene chiuso ermeticamente. Cotta che sia, si cola il sugo sopra la carne, guarnendola di maccheroni.

Con pomidoro. Si copre il fondo d'una casserola con fette di lardo, cipolla affettata, croste di pane di segala e pomidoro dimezzati, e postavi sopra la coscia o spalla, si lascia stufare finchè sia morbida. Quando la carne ha preso colore si passa la salsa per lo staccio, e dopo digrassata si fa sobbollire di nuovo la carne.

Stufata con cavoli e patate. Si riveste internamente una marmitta con foglie di cavoli, sovrapponendovi uno strato di patate crude tagliate a fette, e sopra queste delle fette di carne, battute, salate e pepate, poi di nuovo delle foglie di cavoli, patate ed uno strato di fette di carne e così avanti, coprendo in fine tutto con

foglie di cavoli. Acciò il ripieno non s'attacchi al fondo si versa tra foglie e pareti della marmitta alcune cucchiaiate d'acqua, separandosi più tardi da per sè abbastanza liquido. Coperto ermeticamente si lascia stufare il tutto per 2 ore a fuoco moderato.

Con paprica va preparata come il gulyàs di carne di bue. Si può mescolarvi anche della carne di manzo e di maiale e guarnire il gulyàs con patate, pasta di farina saracena sminuzzata, gnocchi di farina fatti all'acqua ecc.

Carne d'agnello.

Condita al burro. Si fa stufare la carne tagliata a pezzi nel burro con cipolla, prezzemolo, grani di pepe, un po' di timo, 1 foglia di lauro, aceto e brodo. Nell'imbandire si cola il sugo sopra la carne, che cosparsa di cren grattugiato o di briciole di pane mescolate con prezzemolo ed aglio trito, viene condita con burro fumante.

Con salsa al burro. Si mettono a stufare nel burro pezzi di carne trinciata, con molto prezzemolo finamente trito, un po' di zenzero, fior di noce moscata e brodo, badando che il sugo non si consumi interamente, acciò il prezzemolo si mantenga verde; quindi si tolgono le droghe e si aggiunge alla carne un po' di salsa al burro. In questa salsa verde e poco densa si possono mettere dei ravanelli pelati e cotti nell'acqua salata.

Intingolo di carne d'agnello si prepara come quello di carne di vitello, si condisce egualmente o s'aggiunge alla salsa piselli od altro.

Con salsa di funghi. Si taglia una coscia stufata in fette sottili, che si mettono a sobbollire in una salsa chiara di funghi preparata al prezzemolo, e si guarniscono con cavolfiori.

In salsa bruna si può preparare la carne d'agnello come quella di vitello.

Conigli (lapins).

Stufato. Dopo aver lasciato 1 ora in molle nell'acqua tiepida la carne d'un grande coniglio ingrassato, che si vuole stufare, la si sala e prepara come la carne d'agnello o di vitello in stufato.

Con paprica. Nel lardo fuso fumante si fa ingiallire molta cipolla finamente trinciata, poi s'aggiunge una presa di pepe rosso

e la carne salata tagliata a pezzetti, che si lascia stufare finchè il sugo si sia consumato. Si spolverizza indi la carne con alcuni cucchiai di farina e dopo che questa avrà preso un colore giallo-scuro si versa tanto brodo ed acqua, che la carne ne resti coperta, lasciandovi ridurre la salsa, nella quale si può anche farvi cuocere dei pezzi di sedano, prezzemolo e pastinaca, che poi si levano.

Oche stufate.

Per cuocere in stufato un'oca vecchia già salata un giorno prima, la si adagia col petto in giù sopra lardo, radici, cipolla affettata, ritagli di vitello, e funghi secchi; vi s'aggiungono grani di pepe ed 1 litro d'acqua e si copre bene il recipiente. 1½ ora dopo si volta l'oca, e aggiuntavi ancora dell'acqua, si lascia stufare altrettanto tempo. Consumato che sia il sugo, si spolverizza il grasso e le radici con farina, ammollendola con brodo; si passa per lo staccio questa salsa gialla concentrata e si versa sull'oca tagliata ed imbandita, che va poi guarnita di cavolfiori.

Per servirsi degli *avanzi di un'oca arrosta* si può far bollire le ossa peste, la pelle e sugo dell'arrosto con un po' di brodo, che colato s'adopera per ammollire una salsa ristretta dorata, composta di grasso d'oca, cipolla e farina. La carne tagliata a filetti e bagnata con poco vino e succo di limone, si pone coperta sopra una pentola d'acqua bollente per farvela lentamente riscaldare prima di metterla nella salsa calda, che poi non si fa più bollire.

Anitre stufate.

Al sugo. Sopra ritagli di prosciutto si mettono a stufare delle cipollette, prezzemolo, sedano, carote, cavoli-rape e porro, s'aggiunge 1 litro di brodo di carne, grani di pepe, 1 foglia di lauro ed un po' di timo, lasciando il tutto cuocere 1 ora, prima di mettervi l'anitra fasciata in fette di lardo. Dopo averla così stufata per 1 ora a calore moderato si serve trinciata insieme al proprio sugo digrassato e colato, guarnendola di maccheroni. Si può aggiungervi pure un po' di buon vino e per ultimo anche del glace (estratto di carne).

Stufata bruna. Si fa stufare nel burro un'anitra con brodo, vino bianco, succo di limone e droghe, preparando la salsa come

quella per la carne di vitello stufata bruna. Si può guarnire l'anitra con cipollette soffritte o tondelli di pasta di patate o tagliatelle condite al burro.

Uso anitre selvatiche. Si soffrega una vecchia anitra carnosa nell'interno con acciughe trite ed esternamente con bacche di ginepro in polvere e sale, lasciandola macerare per alcuni giorni. Quindi si mette a stufare colla concia Nro. II (pag. 31) e si prepara una salsa alla selvaggina con grani di ginepro (pag. 139).

Piccioni stufati.

Dopo troncata la testa, le ali e le zampe, i piccioni si tagliano per lungo in due, per metterli a stufare nel burro cosparsi di sale e pepe, d'abbondante cipolla trita e poco brodo. Poi s'aggiunge succo di limone e si guarnisce il piatto con fette di pane fritte nel burro e limone affettato.

Piccioni lardati. Si fanno cuocere in stufato con cipolla rinvenuta nel grasso, bucce di limone, 1 foglia di lauro, un poco di vino e brodo; cotti che sieno si cola il sugo sopra i piccioni scalcati, guarnendoli colle radici fritte della scorzonera (pag. 165).

Piccioni preparati come i precedenti si fasciano in fette di lardo e con calore di sopra si fanno stufare con radici, droghe, burro e brodo. Poi si tolgono dal sugo i piccioni e si spolverizzano con farina le radici, onde farne con brodo e funghi soffritti una salsa dorata, che poi si passa per lo staccio e si serve in salsiera a parte.

Lessati. Trinciati e salati che siano, si mettono a cuocere in stufato con brodo, aceto, vino bianco, timo, pepe in grano, 1 foglia di lauro, zenzero, cipolla, carote, e s'imbandiscono cosparsi di briciole di pane rinvenute nel burro e col proprio sugo ridotto e colato.

Cappone o tacchino stufato.

Guarnito. Un cappone o tacchino non troppo grasso, ammannito come a pag. 16, viene ben salato internamente, spalmandone il petto con succo di limone; lardato o involto in fette di lardo lo si pone a stufare con calore al disopra (pag. 7) assieme a radici, ritagli di carne ed un po' di brodo. Si cola il sugo digrassato sopra il cappone intero o scalcato, già messo sul piatto, che

si guarnisce di ragoût, o riso soffritto e premuto in stampetti (pag. 179), o tagliatelle al prezzemolo, o maccheroni all'acciughe (pag. 180), o fini ortaggi.

Con salsa. S'aggiunge al cappone già stufato una salsa all'estragone o all'erbe (pag. 141), preparata col grasso e sugo del medesimo, od una salsa legata di funghi o tartufi, o ragoût (pag. 143), o quella d'ostriche o di testacei (pagina 144), o una finta salsa di testacei, facendovi sobbollire insieme il cappone.

Picchiettato di tartufi. Un cappone stufato a mezza cottura, steccato con tartufi (come pag. 14) in modo che le punte restino alquanto sporgenti, si rimette a stufare finchè sia cotto. Accomodato poi sul piatto e guarnito di piselli, funghetti, animelle lardate e gnocchetti d'un farcito di carne, va servito con una salsa legata ai tartufi (pag. 143) in salsiera a parte.

Polli in stufato.

Polli vecchi, come pure quelli di specie più grandi o faraone (ammanniti come pag. 15), per riuscire teneri debbonsi lasciare stufare lentamente, quindi con calore di sopra si fa prender loro un bel colore. Secondo l'età richiedono da 1 a 2 ore di cottura. Si passa il sugo ristretto sul pollo, che si guarnisce con verdure fine o con riso soffritto, a cui si possono aggiungere dei funghi o piselli soffritti, o burro e code di gamberi.

In salsa. Si fanno stufare un paio di polli giovani e nel medesimo tempo si prepara una salsa all'estragone o d'altre erbe, oppure una salsa ai funghi, o ai gamberi (pag. 142 e 143), od una salsa al burro à la maitre d'hôtel (pag. 141).

Condito al burro. Un pollo trinciato si mette a stufare nel lardo con radici come le braciuole di manzo (pag. 209).

Al vino. Un bel paio di polli si mettono a stufare nel lardo con abbondante cipolla, bagnandoli spesso di brodo; aggiuntovi poi 1 decilitro di buon vino, si fanno sobbollire e se ne cola il sugo.

Al succo di limone vanno stufati come i piccioni (pagina 243).

Con tagliatelle o maccheroni. Si fanno cuocere nell'acqua salata delle tagliatelle corte impastate con tuorli, e colate che siano si mettono nel burro fumante; dopo averle agitate bene si adagiano in corona alternata di tartufi attorno ai polli trinciati.

Oppure si guarniscono questi con maccheroni preparati al burro d'acciughe od ai pomidoro e ritagli d'arrosto (come pag. 180).

Al pomodoro. Ad alcuni pomidoro spezzati in due si spreme acqua e semi per metterli a stufare nel burro con cipolla e sedano; passata per lo staccio s'aggiunge questa salsa ad un paio di polli lardellati e cotti in stufato, che trinciati si guarniscono con riso soffritto bruno o riso premuto in formette (pag. 120 e 179), servendo a parte del parmigiano grattugiato.

Uso levante. Si tagliano a pezzi minuti dei polli già ripuliti e cosparsi di sale e pepe si mettono a stufare nel burro con cipolla trinciata fina ed un po' di brodo. S'imbandiscono sopra un piatto rotondo ammucchiandovi sopra il pilaf (pag. 119).

Polli al pepe rosso ungherese (paprica). Alcuni polli tagliati a quarti e salati si mettono a cuocere nel burro con abbondante cipolla ed una punta di coltello di pepe rosso. Stufato che abbiano nel proprio sugo si fanno sobbollire poi con $3^1/_2$ decilitri di panna acidula; questa può essere anche frullata con 2 tuorli e versata sopra i polli, mescolandola finchè avrà preso il caldo. I polli si imbandiscono in mezzo ad una corona di riso. Oppure si spolverizza il grasso con farina, e rinvenuta che sia questa, la si ammollisce con 3 decilitri di brodo e 3 decilitri di fior di latte acidulo.

In fricassea. Col sugo di polli stufati si prepara una salsa al burro per ridurla a fricassea (pag. 11 o 145).

Pollame selvatico stufato.

Per render morbida la carne di pollame selvatico vecchio, lo si deve salare, lardare e fasciarne petto e cosce con fette di lardo; si mettono poi a stufare nel lardo con radici, ritagli di vitello, 1 foglia di lauro, alcuni grani di pepe ed un po' di brodo. Verso la fine di cottura si toglie il lardo per far prender al pollame colore con calore al disopra. Nell'imbandire si cola il sugo ristretto sopra il volatile trinciato, sia fagiano, pernice od altro, guarnendolo con purée di castagne o lenti, o con ragoût o con cappucci garbi stufati. Oppure: le pernici, i francolini ed altri si servono con una salsa spagnuola in salsiera e si contornano di maccheroni.

Per un vecchio urogallo od un gallo di montagna stufato colla concia Nro. II si fa una salsa di selvaggina (pag. 138) con

fior di latte e la si versa sopra il volatile, che poi si pone per alcun tempo ancora nel forno.

Si cuoce in stufato un'anitra od oca selvatica lardellata, con radici, lardo, droghe, alcuni grani di ginepro e brodo, bagnandola diligentemente col proprio sugo, che poi s'aggiunge ad una salsa di selvaggina (pag. 138); si può guarnire il volatile con lenti condite al burro.

Carne panata e fritta.

Polli e piccioni fritti.

Giovani polli, ripuliti (pag. 14) e tagliati in quattro o più parti, vengono salati e dopo alcun tempo infarinati, poi passati nell'uovo sbattuto con un po' d'acqua, indi avvolti nel pan grattugiato (pag. 6) *oppure:* invece che nell'uovo e pan grattugiato s'avvolgono i pezzi nella farina da panare di Knorr e messi a friggere (pag. 6) nel grasso (burro cotto e strutto insieme), facendo loro prendere un bel colore dorato. Poi si mettono i fegatini nel grasso coprendo il recipiente, ed infine una manata di prezzemolo, per spargerlo dopo fritto sopra i polli imbanditi. Vanno serviti con insalata guarnita di uova bazzotte, piselli soffritti od altro.

Piccioni fritti si possono inaffiare con burro all'acciughe e succo di limone.

Uccelli al pan grattato.

Tordi sulla graticola. Gli uccelli dimezzati per lungo, immersi nell'uovo già tramenato con sale, pepe e burro fuso, s'involgono nel pan grattato e si mettono ad arrostire sulla graticola.

Quaglie, ortolani ed altri, mondati come i tordi (pag. 227), vengono lavati e salati, poi infilzati allo spiedino alternati di pezzetti di lardo e foglie di salvia; adagiati attraverso una leccarda, si fanno arrostire a fuoco gagliardo, inaffiati di burro e cosparsi di briciole di pane.

Piccoli uccelli vuotati dalle interiora e salati, si accomodano in una tegghia ad orlo basso sopra fette di lardo, salvia e cipolla

per farli arrostire con forte calore di sopra, bagnati e cosparsi spesso di grasso e briciole. Si versa in fondo della tegghia un po' di brodo o vino quando il grasso comincia a crepitare.

Conigli fritti (lapins).

La carne di giovani animali si taglia a pezzi, e cosparsi di sale, pepe e farina, s'immergono nell'acqua, poi s'avvolgono nel pan grattato e si mettono a friggere.

Vitello od agnello fritto.

Si sala e si batte la carne morbida d'una spalla di vitello o d'agnello tagliata a pezzi sottili, e cosparsa di briciole si frigge nel grasso come i polli. Il petto di vitello o d'agnello viene però prima imbianchito, acciò la carne possa gonfiarsi e friggersi più sollecitamente, e freddata la si taglia a pezzetti.

Coscia di vitello panata.

Si disossa un coscetto spaccato per mezzo od una fetta grossa di questo, e dopo battuta e salata, s'avvolge la carne nell'uovo sbattuto con sale, poi nel pan grattato, ponendola indi nel burro fumante. Si bagna spesso la carne con burro e la si volta di quando in quando. In tal modo riesce molto sugosa. Va servita con piselli soffritti, insalata o limoni.

Braciuolette e costolette.

Braciuolette di vitello.

Al naturale. Braciuolette sottili preparate come pag. 20, dopo battute e salate si fanno cuocere coperte in poco grasso, aggiungendovi più volte del brodo finchè siano sufficientemente morbide.

Steaks di vitello. Dalla coscia si taglian giù delle fette rotonde grosse un dito, preparandole a mo' di beefsteaks (pag. 210); si guarniscono di purée di patate, cipollette, uova in camicia ecc.

Braciuole imperiali. Fette di vitello grosse quanto un dito, battute e salate, si fanno cuocere in poco burro, coprendo il recipiente; poi si fa sobbollire del fior di latte agro, e quando questo sia giallo, s'aggiunge succo e buccia di limone.

Braciuolette lardate. Piccole braciuole grosse quanto un pollice, salate e lardate fittamente, s'adagiano sopra fette di lardo nello strutto fumante e coperte si lasciano stufare con calore di sopra, bagnandole spesso col proprio sugo e aggiungendovi di sovente del brodo bruno finchè diventino morbide e di bel colore; poi si versa il sugo ristretto e passato sulle braciuolette imbandite e guarnite di cetriuoli od altre verdure, maccheroni o riso. Onde riescano più saporite e lucenti s'aggiunge anche un po' di glace o estratto di carne liquefatto, inaffiando spesso col sugo la parte lardata.

Oppure: Si fanno stufare le braciuoline lardate con radici nel lardo o burro finchè abbiano preso colore, poi si levano dal grasso per spolverizzare le radici con farina; ammollita col brodo e ridotta che sia la salsa, la si versa sulla carne.

Con acetosa. Braciuoline lardate ma non salate si mettono a stufare nel burro con forte calore al disopra, con fior di latte acidulo e buccia di limone, bagnandole col proprio sugo finchè questo siasi consumato. Poi si salano e si pongono in caldo in un altro recipiente sino a tanto che un po' di farina ingiallita nel grasso abbia sobbollito con brodo e poca panna. Si passa indi la salsa ridotta sopra le braciuole che si servono con purée fatto d'acetosa.

Braciuoline stufate in bianco. Braciuolette battute, poste tra fette di lardo, si mettono a stufare sopra radici affettate, inaffiandole spesso con un po' di brodo. Poi vi si aggiunge una salsa ridotta d'erbe, funghi o tartufi.

Braciuoline al vino. Si cospargono le braciuoline dopo battute di sale e pepe, e versato un po' di vino sopra ciascuna si sovrappongono una sull'altra in una terrina. Lasciate per alcun tempo in fusione, vengono avvolte in farina e messe nel burro fumante; il sugo trovantesi nella terrina mescolato a 1 cucchiaio di vino, 1 cucchiaio di brodo e bucce di limone tagliate a listerelle, si versa sulle braciuoline quando sono soffritte, e coperte si lasciano stufare finchè sieno tenere.

Braciuoline al pepe rosso. Nel burro fumante si mette cipolla trita ed un po' di pepe rosso, poi le braciuoline salate, battute ed

avvolte in farina; soffritte che sieno, si fanno sobbollire con fior di latte acidulo, e si guarniscono con patate, gnocchi od altro.

Braciuoline panate. I filetti di carne grossi un dito, che si tagliano giù dal coscetto di vitello come indica pag. 20, battuti bene si salano, e avvolti in farina s'immergono nell'acqua e si passano nel pan grattato (pag. 5). Si mettono poi a friggere nello strutto bollente, col quale il fondo della tegghia dev'essere bene coperto, rivoltandoli quando al disotto sono dorati e rimuovendoli spesso acciò il grasso si diffonda bene; fritti che siano si pongono sul piatto e si versa un po' di brodo nel tegame per staccare dal fondo la crosta formatasi; questo sugo s'aggiunge alle braciuoline, che si servono con limoni tagliati per mezzo, o con insalata o verdure, o una salsa al prezzemolo (pag. 140).

Braciuolette alla milanese. I piccoli pezzi carnosi (noci) staccati da una coscia di vitello si tagliano in fette eguali che si assottigliano col batticarne in filetti grossi un dito. Quando uno di questi sia reso morbido, con una mano lo si cosparge di briciole di pane finissime ed asciutte, mentre l'altra mano seguita a battere la carne colla costa di un coltello per incorporarvele bene. Indi si friggono d'un bel colore e si servono con limone tagliato a fette.

Per braciuoline farcite s'adoperano le parti di carne meno fina del coscetto o quella di spalla spogliata dalle fibre, battendola bene o facendola passare per la macchina sminuzzatrice. Mescolato che s'abbia alla carne del sale ed un po' di lardo trito finamente, si formano dei tondelli, che avvolti come sopra nel pan grattato si friggono nel burro o strutto.

Costolette di vitello.

Panate. Alle costolette apparecchiate come indica la pag. 20, e salate, si dà una forma rotonda od oblunga, e passandole indi nel pan grattato, si friggono come le precedenti.

Costolette farcite. Tolte le parti fibrose, si raschia giù dalle costole mozzate la carne aderente, e dopo averle salate, battute ed apparecchiate in bella forma, le costolette si passano al pane grattato e si mettono a friggere come le precedenti.

Volendo cuocere le *costolette su fuoco di brage,* s'immergono prima nel burro fuso, poi fittamente cosparse di briciole si pongono sulla graticola già prima scaldata ed unta con grasso.

Durante la cottura s'inaffiano con burro, ungendo di nuovo la graticola mentre si rivoltano.

Costolette all'italiana. Dopo averle salate si cospargono con olio e pepe e poste sulla graticola s'arrostiscono su brage viva.

Arrostite semplicemente al succo di limone. Le costolette battute ed apparecchiate (pag. 20) si fanno cuocere nel burro finchè siano rosolate d'ambe le parti, gocciolandovi sopra del succo di limone.

Costolette all'acciughe. Battute, salate ed apparecchiate si mettono a soffriggere coperte in poco grasso. Quando sono sufficientemente morbide, s'aggiunge al burro d'acciughe fuso della cipolla e prezzemolo triti finamente, immergendovi le costolette, che si lascian finire di cuocere.

Inoltre si possono preparare le costolette in tutti i modi indicati per le braciuoline.

Costolette e braciuoline d'agnello.

Panate. Si tagliano costolette ciascuna a due coste, togliendo l'osso d'una; dopo battute, salate ed apparecchiate (pagina 20), s'avvolgono nel pan grattato, mettendole a rosolare nel burro o strutto. S'imbandiscono con ortaggi, funghi od una salsa bruna condita di pepe e succo di limone.

Le costolette o braciuoline d'agnello battute ed apparecchiate come quelle di vitello *al naturale* od *al pepe rosso,* oppure dopo salate s'avvolgono nella farina, si soffriggono nel burro, ed aggiuntovi del prezzemolo, piselli freschi e brodo, si lasciano stufare finchè sieno tenere.

Con pepe e glace. Costolette battute e cosparse di sale e pepe, poste che siano sopra della cipolla affettata, si scottano con burro o strutto bollente, si soffriggono, poi si fanno stufare tenere con un po' di brodo e glace.

Con acciughe. Costolette tagliate ciascuna a 2 coste, apparecchiate ed intinte nel burro d'acciughe condito al succo di limone, s'avvolgono in un pezzo di rete, ponendole poi a friggere nel grasso.

Costolette di castrato.

Panate. Costolette tagliate ciascuna a 2 coste, preparate come pag. 20, salate e battute, si cospargono di pepe e s'avvolgono

nel pan grattato come le braciuoline di vitello (pag. 247), per friggerle e poi imbandirle con rape o cavoli in garbura, cetriuoli od una salsa piccante. Di carne meno tenera si fa stufare il pezzo di costa e freddo che sia si tagliano giù le costolette, che avvolte nell'uovo e pan grattato si mettono a friggere.

Al senape. Dal dorso frollato d'un giovane castrato si tagliano giù delle costolette, che battute e salate si lasciano macerare per alcune ore; poi si fanno friggere rapidamente nello strutto, indi stufare tenere con un po' di brodo, e si servono con senape.

Lardate e guarnite di verdure. Le costolette ben apparecchiate e lardate si mettono a stufare nel burro con cipolla ed un po' di brodo finchè sieno morbide ed il sugo cominci a farsi bruno; poi si fa prendere loro colore con forte calore di sopra. Possonsi guarnire con patate, o purée di fagiuoli o di piselli o di cipolla (pag. 174), oppure con rape o cetriuoli stufati.

In salsa bruna. Costolette o braciuoline battute, cosparse di sale e pepe ed adagiate in una casserola con fette di cipolla, grani di pepe, foglie di lauro e tanto vino nero che ne restino coperte, si fanno stufare finchè siano tenere, poi sobbollire in una salsa bruna. Oppure si fanno cuocere in una marinata, preparando la salsa come per gli stufati in bruno.

Al pomodoro. Si fanno stufare come le precedenti con vino e droghe delle costolette battute, ammollendo col sugo una salsa di pomodoro ridotta e condita di pepe (pag. 146), nella quale si lasciano sobbollire.

Con patate. Si mettono a stufare delle costolette, tagliate giù ciascuna a 2 coste, con lardo, radici, droghe intere ed un po' di brodo. Tosto che sono morbide, si mettono delle patate crude trinciate a fette nel sugo colato, lasciandovi pure cuocere insieme la carne nella casserola ben chiusa finchè le patate saranno tenere.

Con formaggio (à la Nelson). Le costolette battute e salate, spalmate d'una parte con una miscela di prezzemolo, cipolla e sardelle finamente trite, si mettono a stufare. Quando sono morbide e d'un bel colore, vengono cosparse di formaggio grattugiato, e dopo versato in fondo al tegame un po' di fior di latte acidulo si lasciano nel forno finchè appariscano verniciate.

Al pepe rosso. Si mette nel grasso bollente della cipolla trita, pepe rosso, le costolette battute, un po' d'aglio e cumino, trito, facendo stufare le costolette, alle quali s'aggiunge durante

la cottura spesso un po' di brodo, e quando sono morbide, fior di latte acidulo. In questa salsa ridotta si possono mescolare poi dei fagiuolini verdi lessati in acqua salata e tagliati a listerelle.

Costolette e braciuoline di maiale.

Semplicemente arroste. Costolette o braciuoline di animali giovani, battute soltanto un poco e salate, si mettono dopo alcune ore a cuocere a fuoco gagliardo. Vanno servite con senape, patate, verdure ecc.

Oppure: Costolette o braciuolette preparate come sopra si cospargono, dopo averle salate, con finocchio in polvere e s'arrostiscono alla graticola senza alcun grasso.

Con cumino. Costolette o braciuoline si soffregano con una miscela di cumino, aglio e sale e si mettono a stufare, facendo loro prender colore quando sono morbide.

Al succo di limone. Ben battute e cosparse di sale e pepe, le costolette si mettono a soffriggere nel grasso bollente con cipolla e prezzemolo triti. Quando hanno preso colore s'aggiunge poco brodo e succo di limone, lasciandole sobbollire.

Panate. Le costolette battute e cosparse di sale e pepe si lasciano 1 ora a macerare, poi avvolte in pan grattato si friggono nel burro cotto fumante.

Costolette di pollame.

Panate. I pezzi del petto di pollame, disossati ed ammanniti come pag. 17, dopo battuti bene vengono cosparsi di sale e pepe, passati nell'uovo e pan grattato e messi a friggere nel burro.

Al burro di gamberi. I petti di polli giovani distaccati crudi si mettono lardati a stufare con forte calore di sopra nel brodo bruno e burro di gamberi, ungendoli spesso col proprio sugo; s'imbandiscono adagiati su ortaggi fini o ragoût.

Al succo di limone. La carne del petto di pernici od altri simili, distaccata cruda, battuta e salata, si mette a stufare, inaffiandola con del succo di limone e ponendovi al di sopra un poco di burro fresco e glace.

Ai tartufi. I pezzi di petto di pernici giovani staccati crudi si spogliano della pellicola, e picchiettati e coperti di tartufi

(pag. 13) s'adagiano colla parte guarnita nel burro, e quando sono cotti s'aggiunge un po' di succo di limone; nell'imbandire, accomodati che sieno sopra un ragoût, si spalmano con essenza di carne.

Al purée. La carne del petto di fagiani, pernici, quaglie, tordi ecc., staccata cruda, si batte in forma di costolette, che lardate si soffriggono nel burro, poi si lasciano stufare con brodo e glace od essenza di carne, per imbandirle infine sopra purée di lenti, patate o castagne.

Braciuoline e costolette di selvaggiume.

Panate. La schiena cruda d'una lepre o d'un capriuolo giovine, ripulita dalla pellicola viene trinciata a costolette, o si stacca la carne tagliandola a filetti dello spessore d'un dito; battute, salate e panate che sieno, si fanno rapidamente rosolare nel burro a fuoco vivo, mettendovi sopra del succo di limone o burro all'acciughe o della glace.

Semplicemente arrostite. Le costolette o braciuoline, tagliate come le precedenti e salate, si mettono nel burro per farle rosolare a forte calore alcuni minuti prima d'imbandirle, adagiate sopra ragoût di selvaggina o purée di carne, o guarnite d'un purée di lenti, castagne o cipolle, o di fagiuolini verdi.

Al succo di limone. Si mettono a marinare le costolette per alcune ore nell'olio e succo di limone e si friggono poi rapidamente, facendole infine sobbollire con essenza di carne e succo di limone.

Alla salsa di pomodoro e maccheroni. Le costolette lardate e già soffritte si mettono a stufare con salsa di pomodoro al pepe (pag. 146) guarnendole poi con maccheroni.

Con salsa di tartufi. Si lardellano e soffriggono le braciuoline di carne di lepre o capriuolo, e cogli ossi sminuzzati si prepara una salsa alla selvaggina (pag. 138), alla quale dopo passata si aggiungono dei tartufi affettati e stufati nel vino. Accomodate che sieno le braciuoline in corona sul piatto, si versa nel mezzo la salsa contornandone l'orlo di tagliatelle.

Con funghi e tartufi. Si cospargono di sale e pepe le braciuoline battute d'un dorso di lepre. Poi si trita fino del prezzemolo, cipollette, funghi e tartufi, nonchè del lardo, ed aggiuntovi un po' di burro, si mette a soffriggere questa miscela, nella quale poi si fanno stufare le braciuoline per alcuni minuti; dopo di che si

cola il grasso, s'aggiunge della glace liquefatta e del succo di limone alle braciuoline, che s'imbandiscono subito con funghi.

Uso beefsteaks. Il filetto staccato od il lombo d'un capriuolo o cervo stagionato e morbido, si taglia a fette grosse, preparandole come le bistecche (pag. 210), ed aggiunto al burro dell'estratto di carne stemperato si guarniscono le bistecche con patate, peperoni e uova in camicia.

Per ottenere dalla spalla d'un capriuolo delle braciuoline morbide, si libera la carne dalle pellicole e fibre, raschiandola giù con un coltello, e si preparano delle bistecche farcite (come a pag. 211), che si soffriggono rapidamente nel burro.

Lardellate e con panna. Dalla coscia o dal filetto d'un cervo, capriuolo o camoscio si taglian giù delle braciuoline grosse quanto un dito, che lardate si mettono a stufare con grasso e concia finchè sien morbide, aggiungendovi poi fior di latte acidulo.

Con aglio. Le costole di cervo tagliate come le braciuole di manzo si preparano come quest'ultime, facendole stufare con aglio (pag. 208).

Con cipolla. Braciuole di carne di cervo frollata, battute, si soffriggono come le braciuole di manzo nel grasso con cipolla (pag. 208), facendole poi sobbollire con brodo e poco aceto.

Del cinghiale. Dal dorso d'un cinghialetto si taglian giù le costolette, che salate si lasciano macerare per alcune ore; rapidamente soffritte si fanno poi a stufare con brodo, servendole infine con una salsa al pepe o una salsa Robert (pag. 138).

Carne sminuzzata e farcita.

Braciuoline e costolette farcite.

Lardellate. Si tagliano giù dalla coscia di vitello o d'agnello delle fette egualmente grandi, che dopo averle battute e salate si accomodano bene, lardellando la metà. Dai ritagli della carne, midollo d'ossa, panini ammolliti nel latte ed un paio di tuorli, prezzemolo, pepe, buccia di limone o acciughe si prepara il farcito Nro. IV. (pag. 41), che va steso sulle braciuoline non lardate, sovrapponendovi quelle lardellate. Adagiate su lardo, cipolla affettata

e radici, si fanno stufare con calore di sopra aggiungendovi poco brodo e bagnandole spesso col proprio sugo, che colato viene inacidito con succo di limone.

Dalla carne dorsale di selvaggina si preparano delle braciuoline in egual modo, aggiungendo ai ritagli minutamente tritati del fior di latte acidulo, droghe, sale e lardo. Dopo averle soffritte con grasso e cipolla si fanno stufare brevemente con brodo, vino nero ed aceto.

Panate. Si battono e spianano sottilmente delle costolette di vitello, e salate che sieno si pone in mezzo di ciascuna del cervello soffritto (pag. 24) o ragoût legato all'uovo (pag. 47), ripiegandovi sopra la carne in modo da coprirlo; accomodate le costolette di nuovo alla primiera forma, si passano nell'uovo e pan grattato, mettendole poi a friggere nel burro fresco e cotto.

Involte nella rete. Piccole costolette o braciuoline di vitello o d'agnello ben battute si spalmano con un farcito di vitello o di fegato, ricoprendole d'un'altra braciuolina; avvolte poi in pezzi di rete di maiale s'adagiano colla parte aperta in giù in un tegame unto di grasso; frattanto si stempera un po' di burro con 1 tuorlo, e dopo averne pennellato le costolette si pongono queste a cuocere nel forno. Prima d'imbandire si versa un poco di brodo nel tegame.

Costolette in cartoccio (Papillon).

Costolette o braciuoline di vitello, agnello o petto di pollame, ben battute e salate si lasciano alquanto macerare. Si fanno poi

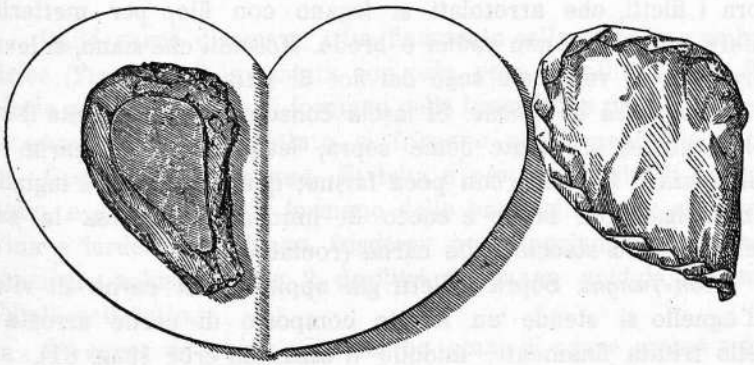


Fig. 28.

stufare con burro, fin'erbe (pag. 61) ed un po' di brodo. Rosolate che siano si tolgono dal tegame e nel sugo rimastovi s'aggiunge

un po' di burro di sardelle, un farcito di carne trita (pag. 41) e si spalmano con questo miscuglio le costolette da ambo le parti, sovrapponendovi una fetta di lardo. Poi si tagliano dei fogli di carta bianca in forma di cuore (Fig. 28) tanto grandi che postovi nel mezzo le costolette e piegata la carta restino 2 dita d'orlo. Unta che sia di burro la carta si porranno le costolette nel mezzo chiudendole bene all'ingiro acciocchè non ne esca il sugo.

$^1/_2$ ora prima d'imbandirle dopo unte al di fuori coll'olio si porranno ad arrostire ai ferri a fuoco moderato. Si servono disposte sul piattone colla parte pieghettata al di fuori.

Roulades di carne.

Uccelletti di carne di vitello. Piccole fette di carne di vitello si battono bene e si salano. Poi si fa sciogliere ed ingiallire del lardo trito finamente, e freddo che sia, si tramena bene, aggiungendovi della panna, aglio trito, timo, buccia di limone. Questa miscela si stende sulle fettine di carne, che avvoltolate su se stesse e legate, s'adagiano in una casserola su lardo e cipolla; oppure s'infilzano traversalmente su stecchetti alternate con pezzetti di lardo, facendole soffriggere a fuoco gagliardo, inaffiate col proprio sugo e cosparse di briciole di pane.

Roulades di vitello con fior di latte acidulo. Si battono e salano dei piccoli filetti di carne e dopo aver preparato un farcito di carne di vitello arrosta, midollo d'ossa e tuorli, lo si stende sopra i filetti, che arrotolati si legano con filo, per metterli a stufare nel grasso con radici e brodo. Rosolati che siano, si levano le radici e si versa nel sugo del fior di latte acidulo

Con salsa di limone. Si lascia consumare interamente il sugo delle roulades preparate come sopra, levando poi la carne per spolverizzare le radici con poca farina; quando questa è ingiallita, s'ammollisce con brodo e succo di limone e si versa la salsa passata per lo staccio sulla carne (roulades).

Con funghi. Sopra i filetti già appianati di carne di vitello o d'agnello si stende un farcito composto di carne arrosta di vitello tritata finamente, midollo d'ossa, fin'erbe (pag. 61), sale, pepe, 1 tuorlo e fior di latte acidulo; arrotolati e legati come i precedenti, si fanno stufare, quindi si spolverizzano con poca farina e si lasciano sobbollire con brodo, buon vino ed 1 cucchiaio

di fior di latte acidulo, aggiungendovi infine dei funghetti soffritti nel burro con prezzemolo e cipolline.

Roulades d'agnello. Delle costolette tagliate giù ciascuna a 2 coste (pag. 20), dopo spianate sottilmente si spalmano con un farcito di fegato Nro. II o con un farcito di pollame mescolato a del prosciutto trito, oppure con un battuto di carne di vitello, midollo d'ossa, acciughe, panini inzuppati nel latte, cipollette, prezzemolo; arrotolandole fino all'osso e avvolgendole poi in farina, si mettono a cuocere nel burro. Rosolate che siano, le costolette si levano dal grasso, per spolverizzare questo con un po' di farina, che si ammollisce con brodo; in questo si ripongono a sobbollire le roulades, che nell'imbandire vanno tagliate per lungo in due parti.

Nella rete. Delle roulades come sopra s'involgono in pezzi di rete di vitello, e soffritte che siano nel grasso si servono adagiate su legumi.

Roulades di carne di maiale. Sopra braciuoline battute si stende della cipolla rinvenuta, mettendo su ciascuna di esse 1 cucchiaio pieno di riso; quindi si arrotolano a guisa di salsiccette e si legano mollemente con un filo. Adagiate in una casserola si fanno soffriggere lestamente nel grasso, e versatovi sopra tanto brodo, che ne restino coperte e che il riso possa gonfiarsi, si lasciano stufare coperte sino a compiuta cottura.

Braciuoline di carne pesta.

Dalla carne disossata, trita finamente colla macchina sminuzzatrice (Fig. 26) ed impastata con sale, pepe, cipolline, lardo, fiore di latte acidulo e tuorli, si formano delle braciuoline piccole e grosse, che avvolte nel pan grattato si friggono rapidamente nel burro.

Con acciughe e panna. Si trita e pesta $^1/_2$ chilo di carne di vitello, e dopo salata si formano delle braciuoline, che avvolte in farina e lardellate si fanno friggere; poi s'aggiungono al grasso 3 acciughe schiacciate e 2 decilitri di panna acidula, lasciando sobbollire il tutto.

Di carne di maiale. Si trita un pezzo di carne grassa e dopo aggiuntovi sale, pepe, buccia di limone od aglio si formano delle braciuoline, che si soffriggono o al naturale o avvolte nel pane grattato. Si servono col senape, riso, verdure, patate ecc.

Di selvaggina. Si taglia a fette sottili la carne cruda non marinata di capriuolo o lepre, già liberata da pellicole e nervi, pestandola poi insieme con sale, droghe, cipolla e lardo tagliato a quadrelli. Di questo battuto si fanno delle braciuoline, che avvolte nella farina si mettono nel burro caldo sopra della cipolla rinvenuta. Dopo averle soffritte rapidamente si tolgono dal grasso, nel quale si fa sobbollire poco aceto, brodo, fior di latte acidulo; si servono le braciuoline guarnite di maccheroni.

Costolette e braciuoline farcite.

Si prepara *un farcito di vitello Nro. V* (pag. 41), che tritolato bene nel mortaio si passa allo staccio, per formarne delle braciuoline oblunghe, nelle quali s'introduce in luogo dell'osso costale dei sottili pezzetti di radici di prezzemolo raschiati. Si mettono poi le braciuoline a soffriggere nel burro, e tolte da questo si spolverizza il grasso con un po' di farina, che ammollita con poco brodo o glace liquefatto risulterà una salsa ristretta ma sostanziosa (o si fa una simile come indicata a pag. 36), nella quale infine si ripongono a sobbollire le braciuoline.

D'un farcito di vitello Nro. III o IV (pag. 41), condito di fin'erbe, si fanno delle piccole braciuoline, configgendovi delle finte costole, e dopo cotte con brodo si mettono in una salsa ridotta di funghi.

D'un farcito crudo di selvaggina Nro. II (pag. 43) si formano delle braciuoline, che lardate si mettono a friggere rapidamente nel burro; poi s'aggiunge un po' di salsa di selvaggina (pag. 138) e fior di latte, e nell'imbandire si guarniscono con purée di lenti.

Polpette di rimasugli d'arrosto.

Avanzi d'arrosto di maiale o di vitello, o di tutti e due mescolati insieme e finamente triti, si mettono in un disfritto di cipolla e prezzemolo, con aggiunta di sugo d'arrosto, panini inzuppati nel latte, buccia di limone, pepe e sale, e per render il tutto sugoso anche dell'uovo. Si formano delle polpettine schiacciate, che passate al pan grattato si friggono rapidamente nel burro cotto.

Pilaf di castrato in foglie di vite.

Colla mezzaluna si sminuzzano finamente 15 deca di carne di castrato, condendola di pepe e prezzemolo. Poi si lava del riso quanto ne contiene una tazza da caffè, lo si mette nel grasso con cipolla rinvenuta, e quando è ingiallito vi si mescola la carne. Questo ripieno si distribuisce su 12 tenere foglie di vite, già scottate nell'acqua bollente, che poi si avvolgono su sè stesse saldando l'estremità. Sopra queste salsiccette, accomodate una presso l'altra in una casserola, si pone un piatto onde tenerle ferme al fondo, e dopo aggiuntevi 2 tazze da caffè piene d'acqua si lasciano stufare coperte sino a tanto che l'acqua sarà consumata. Nell'imbandire si gocciola un po' di succo di limone sulle salsiccette.

Polpettone di carne.

Si tritano presso a poco 60 deca di *carne di vitello* priva di fibre e pellicole con 15 deca di midolla d'ossa o lardo, aggiungendovi 2 panini inzuppati nel latte, poi spremuti e passati per lo staccio, cipolla e prezzemolo rinvenuti, scorza di limone, sale e 2 o 3 tuorli. Si dà a questo battuto la forma d'un grosso salame, il quale, avvolto in farina od anche lardato, si mette a rosolare inaffiato di burro, aggiungendo verso la fine di cottura del brodo ed un po' di vino o fior di latte acidulo. Oppure si prepara il polpettone mescolando insieme carne di manzo, di vitello e di maiale, e dopo averlo avvoltolato nel pan grattato lo si fa cuocere inaffiandolo con burro.

Filetto di lepre farcito.

Da una spalla di capriuolo cruda e non marinata, o dalle cosce e spalle d'una lepre si raschia giù la carne, liberandola da pellicole e fibre; poi la si trita finamente con del lardo, mescolandovi insieme un piccolo panino, a cui si è grattugiata via la crosta, intriso nel vino, sale pepe, 4 cucchiai di panna acidula ed 1 uovo. Con questo farcito si riempie uno stampo in forma di una sella di lepre (o di capriuolo) spalmato di grasso, ponendolo a cuocere al forno. Riversato che sia sul piatto, si versa sopra il filetto una salsa di selvaggina fatta al fior di latte.

Galantina di pollame (calda).

Si disossa una pollastra o simili (pag. 17) e colla carne staccata dalla carcassa si prepara, con aggiunta di fegato di pollame, carne di vitello, un po' d'impasto di panini (pag. 39), midollo d'ossa o lardo, fin'erbe (pag. 61) od anche altro condimento e sale, un farcito battuto, che si passa per lo staccio e col quale si riempie la pelle del volatile, che poi si cuce dalla parte del dorso; fasciato in fette di lardo, si mette poscia ad arrostire; oppure s'involge la galantina in un lino, legandola strettamente con spago incrociato a guisa di rete, e posta sul lardo, la si fa stufare con radici, ritagli di carne e brodo. Per far la prova se sia cotta, la si punzecchia con un lardatoio, e se questo ne esce facilmente, la galantina è cotta in punto. Il sugo ridotto s'aggiunge ad una salsa d'erbe o di funghi, che va poi servita in salsiera a parte colla galantina trinciata a fette, scostate alquanto una dall'altra.

Al farcito si può aggiungere della lingua affumicata tagliata a quadrelli, lardo e tartufi. Trattandosi di *cappone* o *dindio* si adopera pel farcito anche la carne delle cosce. Al *pollame selvatico* si lascia aderente alla pelle soltanto la carne del petto, aumentando la massa del ripieno di preferenza con fegato d'oca, poi con lardo tagliato a quadrelli, lingua e tartufi, e si serve con una salsa spagnuola o di tartufi.

Coch di carne ripieno.

D'un farcito di pollame. Uno stampo liscio e burrato, rivestito con carta, poi con lingua affumicata e tartufi si pone in luogo freddo. Poi si spalma l'intonaco verso l'interno con chiara d'uovo, premendo sul fondo e sulle pareti dello stampo un farcito (pag. 40 o 41) per lo spessore di un dito. Il vuoto in mezzo viene riempito con un ragoût freddo e denso, che si ricopre con farcito, stendendo a tal'uopo uno strato del medesimo all'altezza d'un dito sopra della carta, che rovesciata si preme bene contro gli orli dell'impasto sottostante; si pone indi tutto a cuocere a bagno-maria con calore di sopra. Riversato che sia il coch, lo si spalma con glace liquefatta, contornandolo con una salsa legata di tartufi.

Preparando il detto farcito con *pollame selvatico* s'omette la lingua e si riempie l'impasto col ragoût Nro. III (pag. 184).

Bodino di hachée.

A 50 deca d'arrosto di vitello minutamente trito si mescolano 2 uova frullate, 1 panino inzuppato nel fior di latte, burro di gamberi, prezzemolo, sale e fior di noce moscata. La metà di questo ripieno si pone in uno stampo spalmato di burro fresco o con quello di gamberi, adagiandovi poi sopra uno strato di code di gamberi, spicchi di cavolfiore, creste di gallo, fegatini di pollame e funghi, il tutto inaffiato con burro di gamberi. Coperto col rimanente hachèe, il bodino si mette a cuocere per 1 ora a bagno-maria. Nell'imbandire si guarnisce con cavolfiore e code di gamberi, versandovi sopra una salsa al burro.

Bodino di lepre con salsa.

A 60 deca di carne cruda di lepre non marinata si aggiungono 15 deca di lardo, e dopo triti minutamente, vi si mescolano 2 uova, sale e droghe da pasticcio (pag. 61), pestando e passando il tutto allo staccio, per riempire poi uno stampo di bodino rivestito all'interno con fette di lardo. Fatto cuocere questo bodino per più di 1 ora a bagno-maria, si capovolge poi la forma, lasciandola però sul bodino per alcun tempo onde questo non crepoli; dopo tolta la forma si leva anche il lardo, e nell'imbandire s'aggiunge una salsa alla selvaggina preparata al vino nero.

Salmi a bagno-maria.

Un purée di carne od un salmi (pag. 44), mescolato a dei tuorli d'uova, dopo averne riempiti degli stampetti burrati in forma di coppa, si lasciano cuocere lentamente a bagno-maria. Riversato che sia viene spalmato con glace e servito con una salsa alla selvaggina, ai tartufi o spagnuola; oppure lo si adopera quale guarnizione.

Farce in stampi a cerchio.

Con farcito di selvaggina Nro. III (pag. 43), si riempie uno stampo a cerchio spalmato di grasso, facendolo cuocere a

bagno-maria, e dopo averlo rovesciato si versa in mezzo una salsa alla selvaggina, guarnendo il piatto all'ingiro con crescenti d'impasto di patate o con pasta sfogliata.

Di pollame selvatico si prepara un purée di carne (pag. 44) mescolato con tuorli e tartufi triti e si riempie uno stampo già prima guarnito di carne bianca del petto, lingua e tartufi mettendolo poi a cuocere a bagno-maria. Rovesciato che sia, si versa in mezzo una salsa spagnuola.

Di fegato d'oca e tartufi. Un fegato grande d'oca si trincia in fette grosse quanto un dito, ponendo sopra ciascuna di queste un pezzettino di tartufo prima lessato un poco; queste braciuoline si mettono rapidamente a soffriggere appena al momento di imbandire. Dopo aver lasciato stufare nel burro i ritagli del fegato con cipolla e le bucce dei tartufi, si pesta e passa il tutto, e mescolatovi insieme del sale, pepe, béchamel di panino e 3 tuorli si riempie uno stampo a cerchio, che si pone a cuocere a bagno-maria. Il farcito riversato va guarnito colle braciuoline di fegato e nel mezzo si versa una salsa ai tartufi.

Coch di coratella d'agnello.

D'una coratella d'agnello si fa lessare il cuore, l'animella e il polmone con 30 deca di carne grassa di maiale, lasciando che si raffreddi nel brodo. Il giorno seguente si trita tutto e si passa per lo staccio il fegato crudo. Poi si aggiungono dei panini inzuppati nel brodo e schiacciati, sale, pepe, un po' di maggiorana, pimento ed alcuni tuorli d'uovo e si mette l'impasto in uno stampo a cuocere al forno, guarnendolo dopo averlo riversato con verdure stufate.

Pasticcini di fegato.

In un po' di burro si mette a stufare un fegato d'oca con cipolla, foglie di lauro e pepe in grano, pestandolo e passandolo poi per lo staccio; indi si tramena con alcuni tuorli e poco sale, per colmarne delle piccole forme burrate, che si pongono a cuocere a bagno-maria.

Purée di fegato in cassettine di carta.

Un fegato d'oca e 2 trifole stufate si lasciano raffreddare; si tagliano alcune fettucce ed i resti si mescolano ad un farcito (Nro. II pag. 42) a 6 tuorli ed a 6 bianchi d'uovo battuti a neve. Nelle cassettine di carta (Fig. 29) si dispone a strati alternati il farcito e le fettucce sinchè le cassettine saranno ripiene, si pone al disopra una fetta di tordo ed il coperchio di carta. S'arrostiscono $^1/_2$ ora al forno e si servono subito.

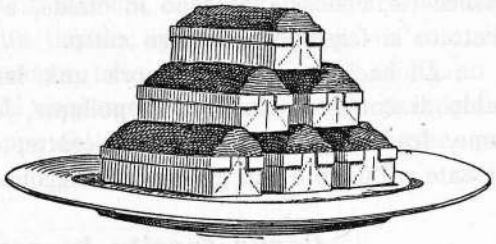


Fig. 29.

Croquettes.

Di polli giovani arrosti si taglia giù a filetti la carne del petto e delle cosce. Il resto viene pestato e cotto nel brodo, indi passato per lo staccio e mescolato insieme ad una salsa bianca, che si fa molto condensare, poi la s'inacidisce con un po' di succo di limone, e dopo averla legata con alcuni tuorli, s'aggiunge la carne tagliata. Per freddare questo impasto, lo si stende all'altezza d'un pollice sopra una lamiera spolverizzata di farina, tagliandolo raffreddato che sia, in pezzetti lunghi un dito, che si rotolano leggermente sul tagliere infarinato. Così preparate, tutte le salsiccette si passano all'uovo e pan grattato e si friggono poi nel grasso. Se fossero troppo tenere s'avvolgono prima di panarle in una cialda bagnata di chiara d'uovo. S'imbandiscono ritte sopra una salvietta ornate nel mezzo d'un mazzetto di prezzemolo fritto.

Di pernici e tartufi si lega l'impasto con una salsa densa di salmi e tuorli d'uova e avvolte che sieno le salsiccette in cialde, si passano nel pan grattato e si friggono.

Di fegato d'oca. Il fegato stufato e metà meno di lingua affumicata od anche carne di lepre e tartufi cotti nel vino, freddi e tagliati a quadrelli, si legano con una densa salsa spagnuola, nella quale, mentre è calda ancora, si mescolano alcuni tuorli, stendendo poi quest'impasto sopra una lamiera per farvelo raf-

freddare. Si formano delle salsiccette come sopra, che avvolte nel pan grattato si friggono nel burro cotto.

Di ragoût. Ad un denso ragoût (salpicon pag. 46), si mescolano dei tuorli; lasciatolo poi raffreddare, si formano delle salsiccette, che si avvolgono in cialde, e passate all'uovo e pane grattato si friggono nel burro cotto.

Di hachée. Si stende sopra una lamiera un hachée ancora caldo di carne di vitello o di pollame, legato con tuorli, formandone, freddo che sia, delle salsiccette, che avvolte in cialde e passate all'uovo e pan grattato si friggono e si servono con verdure.

Carne farcita in conchiglie.

Con ragoût. D'ingredienti tagliati a minutissimi quadrelli si prepara un ragoût (salpicon pag. 46) tanto denso, da poterlo

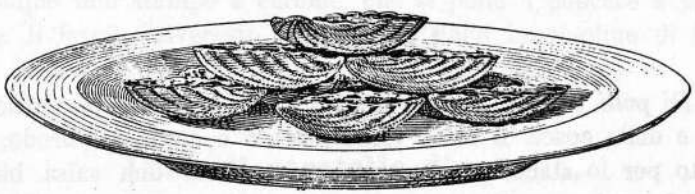


Fig. 30.

ammucchiare nelle valve [1]) vuote, lo si cosparge indi di fine briciole, e versatovi sopra goccia a goccia del burro fresco o quello di gamberi, si pongono le valve per alcuni minuti sopra una lamiera nel forno caldo, o sulla graticola a fuoco di brage. Accomodate sul piatto coperto d'una salvietta si servon queste tosto. (Fig. 30).

Al ragoût di lingua, tartufi e funghi, legato con una salsa spagnuola, si possono anche mescolare dei sottili maccheroni spezzati a pezzettini e già cotti, nonchè un po' di parmigiano grattugiato, colmandone subito le valve; cosparso che s'abbia il ripieno di briciole, poi di formaggio, e gocciatovi al disopra del burro fumante, le valve si mettono per 5 minuti al forno molto caldo.

---

[1]) Gusci vuoti di diversi frutti di mare, eccettuato quelli d'ostrica, vendibili nelle drogherie; si scelgono a tal uopo quelli piuttosto fondi e stanti in piedi, che si lavano in acqua calda. Per taluni di questi ripieni si adoperano conchiglie di mare liscie nell'interno, o, facendone frequente uso, quelle fatte di porcellana.

Con animelle di vitello. Si trincia finamente la terza parte d'una cipolla bianca e la si pone ad arrossare in 5 deca di burro, poi s'aggiunge 1 cucchiaio di farina, e quando questa sia rinvenuta, 1 decilitro di brodo sostanzioso od anche 3 cucchiai di latte acidulo. Concentrata che sia la miscela, si pone in disparte, tramenandola finchè sia divenuta tiepida; quindi s'aggiunge un'animella allessa tagliata fina, 2 acciughe trite e 2 tuorli, e si colmano i gusci spalmati di burro. Si cosparge indi il ripieno di parmigiano e briciole, gocciandovi sopra del burro, mettendo poi i gusci per $^1/_2$ ora al forno.

Salsicce.

Salsicce fresche.

Salsicce (saucisses). Si trita sottilmente *carne di maiale* con 5 deca di lardo fresco per ogni 20 deca di carne; si condisce con sale, pepe bianco e buccia di limone e aggiuntavi un po' d'acqua fresca si comprime la massa per renderla consistente. Con una siringa si riempiono delle budella di castrato grosse un dito, dando a queste ogni 10 centimetri un giro di mano e facendo delle legature dopo ogni paio di salsicce, punzecchiando con un ago i punti ove vi fosse raccolta dell'aria. Fritte lentamente, si servono con senape o quale guarnizione di verdure; lessate però, con cren grattugiato. Salsicce più lunghe e grosse vengono avvolte a guisa di chiocciola e poste così nello strutto fumante. Rosolata che sia la salsiccia d'ambe le parti, la si toglie dal grasso per far sobbollire questo con un po' di brodo; il sugo ristretto ottenutone si versa sulla salsiccia.

Salsicce d'Augusta. A queste salsicce corte e grosse, preparate dalla carne appena macellata di maiale o di manzo, si toglie la pelle, e tagliate per lungo in due parti si mettono a friggere in un tegame con dello strutto, oppure, prima di metterle a cuocere, si fanno loro delle incisioni in isghembo per introdurvi delle acciughe trite, oppure si friggono avvolte nell'uovo e pan grattato servendole poi con verdure, insalata o riso.

Salsicce di fegato si mettono a rosolare lentamente nello strutto, s'imbandiscono con cappucci garbi, patate fritte, riso soffritto ecc.; *sanguinacci,* pure lentamente fritti, si servono con rape garbe, patate o lenti in salsa, o con tutt'e due mescolate insieme.

Salsicce affumicate.

Salsiccette affumicate (uso Vienna, Francoforte od altre) si pongono nell'acqua bollente in un recipiente tanto largo che non vi sia bisogno di piegarle, lasciandole coperte in disparte sul focolaio finchè montino a galla, la qual cosa accade, tosto che siano interamente scaldate. Adagiate nel mezzo d'una salvietta ripiegata con garbo si servono o con cren raschiato o quale guarnizione di verdure.

Salsicce affumicate da friggersi, preparate di carne finamente trita, hanno a cuocere 20 minuti, e quelle di carne tagliata a quadrelli *(salsicce della Carnia)* $^3/_4$ d'ora ed anche più. I *sanguinacci affumicati,* messi a riscaldare in acqua bollente, si servono con rape inacidite o purée di patate.

La salsiccia di cotenna viene trinciata fredda a sottilissime fette e servita con cappucci garbi.

Carne salata ed affumicata.

Carne salata. [1])

La carne salata di maiale od altra si mette a lessare nell'acqua con radici, schiumandola diligentemente. Il tempo della cottura dipende dall'età dell'animale e dalla qualità del pezzo e può durare da 2 a 3 ore. Se la carne per esser stata troppo a lungo in salamoia sia troppo salata, si cambia più volte l'acqua durante la cottura; se invece fosse stata troppo poco tempo nel sale, s'aggiunge all'acqua parte della salamoia. Trinciata a pezzi la si serve con pallottole, bodino di fior di latte, cappucci garbi, spinaci ecc.

---

[1]) Salmistrare (salare la carne) vedi art. *Dispensa,* verso la fine.

Carne affumicata.

Carne porcina, di preferenza quella sugosa distaccata dalla parte del collo, o quella del petto assieme alle costole di animali giovani, o il filetto di maiale si lascia cuocere per circa 1 ora, servendola poi con spinaci, cappucci garbi, patate, gnocchi, piselli secchi ecc. Pezzi magri vanno serviti con insalata, patate in salsa acidula ed altro.

Carne di bue battuta e lasciata in molle durante la notte, messa a lessare in acqua per 3 a 4 ore, va servita con legumi. Preferibile a mangiarsi caldi sono i pezzi sugosi, punta di petto ecc. e freddi invece quelli del cuor di coscetto e della culatta. Il *coppino* (la carne grassa e sugosa del collo) va lessata e servita ancor calda col cren all'aceto o con pallottole, cappucci garbi, rape od insalata.

L'intero petto d'oca. Dopo esser stato ripulito nell'acqua calda si lascia una notte in molle nella fredda e si mette a lessare in altr'acqua; va servito con legumi ed altro.

Lingue.

Lingua affumicata di manzo o di maiale.

Dopo cotta come indica pag. 25, le si toglie la pelle appena che sia levata dal brodo, poi la si trincia a fette un po' in isgembo, servendola ancor calda con verdure, piselli secchi, gnocchi e purée di patate.

Lingue salate di maiale o bue.

Si mettono a lessare nell'acqua con entro un po' di salamoia, e spogliate dalla pelle si pongono calde sul piatto con aggiunta d'un bodino di fior di latte, o patate condite al burro, o maccheroni, o purée di piselli.

Lingua all'aspic.

Va servita, specialmente a colazione, col tè, colla birra o col vino.

Lingue fresche.

La lingua di bue lessata (come pag. 25) e poi pelata si trincia un po' in isgembo a fette, che si accomodano con garbo sul piatto, e in salsiera a parte si serve una salsa al pepe od una salsa fredda di capperi. Qualora la s'imbandisce con cren all'aceto, la si cosparge anche con cren grattugiato.

Con verdure. Una lingua lessata tenera e tagliata a fette si mette a stufare brevemente nel grasso d'arrosto. La s'imbandisce quale guarnizione di cetriuoli; o accomodata in corona sul piatto, si pone nel mezzo delle rape stufate ed esternamente un giro di cipollette verniciate.

Con salsa dolce o marmellata di susine. Si trincia a fette una lingua spogliata dalla pelle e si mette a sobbollire in una salsa polacca, o si serve con una salsa di prune della rosa canina o quella al ribes (pag. 146) in salsiera a parte. La marmellata di susine (pag. 195), va guarnita con fette di lingua.

In salsa con estratto di carne. Nel lessare la lingua si aggiunge oltre cipolla e radici anche 1 foglia di lauro, 1 fetta di limone privata dai semi, pepe in grano, nonchè ritagli di asparagi e funghi. Pelata che sia la lingua, si cola il brodo che si lascia consumare ancora, e s'aggiunge poi dell'estratto di carne, un poco di capperi ed infine la lingua tagliata a fette.

Lingua di manzo in stufato. Una lingua fresca di manzo si mette a cuocere in acqua bollente tanto tempo finchè si potrà levarne la pelle, adagiandola poi in una casserola, distribuendo parte al disotto, parte al disopra della medesima delle fettine di lardo, di carne, di prosciutto, cipolla, carote, sale e pepe. Si copre prima con un foglio di carta unta con burro e poi con un coperchio ben aderente, si cuoce a fuoco moderato, bagnando di quando in quando col brodo della lingua. Cotta che sia la lingua, la si taglia a fette, si digrassa e passa il sugo, rimettendo lingua e sugo a cuocere ancora $^1/_4$ d'ora. Ammannita sul piatto nella forma primiera, cosparsa col sugo, si guarnisce con capperi ed olive verdi.

Lardata al succo di limone. Si trincia per lungo in due parti una lingua lessata, e dopo averla lardellata dalla parte tenera si pone a cuocere con forte calore al disopra, acciò il lardo pigli colore, inaffiandola spesso con burro, succo di limone e brodo.

Con acciughe. La lingua lessata e ancor calda si trincia a fette, versandovi sopra 7 deca di burro fumante con entro 7 deca d'acciughe ed il succo di 1 limone.

Con briciole. Si fende in tutta la sua lunghezza la lingua lessa e pelata, e ben spalmata di burro si mette ad arrostire a fuoco gagliardo, cosparsa nel frattempo di briciole e bagnata goccia a goccia con succo di limone. Se comincia ad asciugarsi, s'aggiunge un po' di burro, e tosto che questo faccia schiuma s'imbandisce la lingua cosparsa di buccia di limone trita.

Lingua di vitello uso ostriche.

2 lingue lessate tenere e spogliate dalla pelle si tagliano a fette grosse quanto un dito. Poi si mette in una piccola casserola un pezzettino di burro, 7 deca d'acciughe finamente trite ed il succo di 2 limoni, lasciando il tutto sobbollire. In questa salsa si immergono le fette di lingua, che avvolte poi nel pan grattato si pongono a rosolare d'ambe le parti su fuoco di brage sopra una graticola spalmata di burro; accomodate sul piatto vi si versa sopra il resto della salsa.

Pietanze fatte con teste e piedi.

Palato di bue.

Al burro con succo di limone. Un pezzo di testa di bue, lessato tenero (pag. 25), freddo, tagliato a listerelle, si mette nel burro bollente con aggiunta d'un po' di succo e buccia di limone, per imbandirlo tosto che sia riscaldato. Ha da essere sugoso ma non agro; lo si contorna d'un purée di patate e cetriuoli all'aceto.

Con cipolline. Sottilmente affettato si pone in una salsa sostanziosa chiaro bruna con succo di limone e cipolline soffritte, guarnendolo poi con tagliatelle o tondelli di pasta di patate.

Con acciughe. Si taglia il palato a pezzettini oblunghi, che si mettono poi in una salsa chiara condita al burro d'acciughe, pepe e succo di limone.

Testa ed orecchie di vitello.

Con rafano. Una testa di vitello mondata e lessata (pag. 25) si lascia un po' di tempo nel proprio brodo. Accomodata sopra il piatto si guarnisce con cren raspato, servendo in una salsiera a parte del cren all'aceto mescolato con parte del brodo addensato e poi colato. Egualmente si preparano anche le orecchie.

All' intingolo. Le orecchie od altri pezzi della testa ripuliti bene si mettono a lessare nel brodo con cipolla, carote, sale e fior di noce moscata, ammollendo poi con questo una salsa al burro chiara, che colata si versa sopra i pezzi di carne. Si può aggiungervi dello zafferano o prezzemolo o del vino.

In salsa agra. Col brodo ove fu lessata mezza testa di vitello s'ammollisce un chiaro disfritto di farina, mettendovi a cuocere per $^1/_4$ d'ora i pezzi di carne disossati, un po' di sugo d'arrosto o estratto di carne ed alcuni cetriuoli all'aceto tagliati a fette. Prima d'imbandire s'aggiunge ancora un po' d'aceto di vino e pepe, od anche 2 bianchi d'uova sode tagliati a quadrelli.

Con salsa di funghi o d'erbe. Con piccoli funghi soffritti si fa una salsa chiara, nella quale si mette a sobbollire la carne della testa di vitello tagliata a dadi piuttosto grandi, guarnendola poi con cavolfiore e code di gamberi. Oppure si versa sopra la testa di vitello, lessata e trinciata in bei pezzi, una *salsa au suprême* (pag. 142, senza tartufi) od una salsa all'erbe (pag. 141).

In fricassea. Pezzi di testa lessata si mettono ancor caldi sul piatto con attorno una salsa di fricassea (pag. 145).

Quale ragoût. In una salsa chiara si mette del prezzemolo rinvenuto nel burro, poco sugo d'arrosto o glace, testa delle animelle e poppe di vitella, dei piselli soffritti, funghi (o tartufi) e cavolfiori.

Orecchie di vitello con ragoût. Le orecchie si mozzano alla base in modo che sieno eguali e che possano star ritte colla punta in alto; la parte sottile s'intaglia col ruotellino dentato, acciò si increspi nel cuocere; poi si fanno lessare con radici nell'acqua salata. Cotte che siano si pongono in mezzo al piatto contornate d'un ragoût di funghi, cavolfiori e piselli.

Testa di vitello ripiena. Si fende al di sotto la testa già ripulita, staccandone la carne e le ossa con precauzione onde non

ledere la pelle. Tagliata via la parte nera presso agli occhi, si cuciono le aperture. Poscia si fa un farcito di carne di vitello e fin'erbe, di cui si stende uno strato sulla pelle e sopra di questo un ragoût freddo preparato colla carne della testa, con lingua di vitello cotta tenera, e quella affumicata di bue, con animella e funghi, ricoprendo infine il tutto col resto del farcito. Poi si cuce la pelle insieme e si dà alla testa la sua primiera forma, cucendo una cotenna di lardo sulla parte recisa del collo. Stropicciata con succo di limone, coperta con fette di lardo e fasciata strettamente in un lino, si fa stufare con brodo, vino e radici. Levato l'involto, si pone la testa sul piatto guarnendola di pisselli.

Con briciole. Una testa d'agnello si fende per lungo e legatala di nuovo insieme, si cuoce nel brodo, lasciandola poi freddare. Poscia si toglie il cervello per mescolarlo con sale, pepe e prezzemolo rinvenuto, e riporlo così nel cranio, la cui apertura si copre con una fetta di panino. Passate al burro fresco o cotto fumante nonchè al pan grattato, le mezze teste si mettono a soffriggere spremendovi sopra del succo di limone. Così si friggono pure pezzi di testa di vitello.

Teste di maiale.

Con cren. Una testa di maiale lessata come pag. 25 colla marinata Nro. I s'imbandisce con cren come la testa di vitello.

Con salsa agra. Col brodo acidulo di mezza testa di maiale o d'un orecchio si prepara una salsa eguale alla zuppa agra di carne (pag. 99), mettendovi poi a sobbollire i pezzi di carne con dei capperi.

Con cappucci garbi. Orecchi, grugno e piedi di maiale si cuociono insieme ai cappucci garbi conditi di cipolla e poca farina fritta, lasciando che questi si consumino bene.

Piedi di vitello o d'agnello.

Fritti. Quando le zampe mondate bene sono cotte (pagina 25) nell'acqua salata tanto tenere da poterne staccar le ossa, vengono trinciate a pezzi, e, fredde, avvolte nel pan grattato e fritte nel burro. Prima di panarle si possono mettere in fusione per alcun tempo con sale, pepe, succo di limone e prezzemolo, agitandole

di sovente, avvolgendole poi in farina, uovo e briciole di pane. Si servono con spinaci, piselli, insalata o cetriuoli all' aceto.

Ripieni.. Dopo aver lessato i piedi di vitello o d' agnello fino a che si possa toglier loro l' osso tubulare, si mettono a stufare ancora un poco con brodo e radici, poi si levano tiepidi dal sugo e s' asciugano. S' introduce nel vuoto lasciato dall' osso un denso ragoût d' animelle, piselli, funghi e riso, legato con tuorli; lasciati poi freddare interamente i piedi si tagliano a pezzi, che spalmati d' una densa salsa chiara (pag. 38), vengono avvolti in farina, poscia nell' uovo e pan grattato, e fritti nel burro cotto.

Cervello.

Rosolato. Il cervello di vitello crudo tagliato a fette si cosparge di sale e lo si mette a rosolare nel burro.

Soffritto. Si fa ingiallire nel burro fumante del prezzemolo trito e briciole di pane, poi s' aggiunge il cervello di vitello, maiale o capriuolo ecc. diguazzato e passato per lo staccio, con sale e pepe, lasciandolo soffriggere. Imbandito che sia, si mette sopra un uovo fritto, oppure lo si guarnisce anche con fette di panino crostate nel burro.

Fritto. Si mette il cervello per più ore in molle nell' acqua fresca o lo si fa imbianchire, per spogliarlo della pellicola, poi si taglia a pezzetti grossi quanto un dito, che salati, infarinati ed avvolti nell' uovo e briciole, si friggono nel burro in una tegghia bassa, onde servirli sopra verdure e ragoût.

Cervello fritto con acciughe e uova. Insieme ai pezzetti di cervello si friggono pure delle fette rotonde di panino già prima bagnate nel latte e passate nell' uovo e pan grattato, quindi delle listerelle d' acciughe rotolate a chiocciola e panate, nonchè delle uova cosparse di sale e pepe, poi di farina (badando che i tuorli non si assodino); dopo aver disposto tutto a corona sul piatto si mette in mezzo del prezzemolo trito.

Costolette di cervello. Al burro tramenato con 1 uovo si aggiunge mescolando un cervello trito ed un panino inzuppato nel latte, un po' di pepe e sale, e si distribuisce questa miscela sopra cialde, che poi si ripiegano sul contenuto. Data loro la forma di costolette, s' avvolgono nell' uovo e pan grattato, configgendo in ciascuna una radice di prezzemolo in sostituzione della costa, e si mettono a friggere nel burro fuso. Si servono guarnite di diverse verdure.

Schienali.

Fritti. Il midollo spinale staccato con precauzione viene scottato con acqua bollente, poi tagliato a pezzi lunghi un dito o un po' più, ripiegandolo in quest'ultimo caso in guisa d'un 8 semi-aperto. Cosparso di sale e pepe s'avvolge in farina, poi nell'uovo e pan grattato, e si mette a friggere nel burro fuso.

Pietanze d'interiora. [1]

Pannicolo. [2]

Stufato all'agro. Ripulito ed imbiancato che sia il pannicolo di vitello o d'agnello (pag. 24), lo si taglia a pezzi e si mette a stufare in una casserola con brodo, alcune fette di limone, cipolla, carote, 1 foglia di lauro, timo, maggiorana, sale, pepe ed un poco di burro, facendolo cuocere a fuoco gagliardo, acciò il brodo quasi si consumi. Al momento d'imbandire si cola questo sopra il pannicolo, che viene poi cosparso di capperi e prezzemolo triti.

Con salsa al burro. Lo si fa stufare con radici e brodo, ammollendo con questo una salsa al burro, che va poi condita con succo di limone, fior di noce moscata e pepe, o con fin'erbe.

Trippa.

Stufata. Si compra la trippa già ripulita e cotta, tuttavia la si diguazza ancora in diverse acque, poi, tagliata a strisce, e queste a listerelle sottili, si mettono nel grasso con cipolla soffritta, cospargendola d'un cucchiaio pieno di briciole. Poscia s'aggiunge ancora del lardo di prosciutto trito, prezzemolo, un po' d'aglio, pepe e sale, e poco per volta del brodo finchè sia tenera, ed infine un po' di succo e buccia di limone. Nell'imbandire la si cosparge di parmigiano e guarnisce con fette di panino fritte.

---

[1]) Le interiora aderenti al gorguzzolo, cioè animella, cuore, fegato, milza, polmone di vitello, agnello ecc., vengono compresi sotto il nome di coratella.

[2]) Sotto pannicolo s'intende la membrana sottile ed increspata, che avviluppa le interiora, nonchè la rete di vitello o d'agnello; del bue chiamasi trippa.

Trippa al pomodoro. La trippa già pulita e lessata molto tenera si taglia a listerelle oblunghe ; frattanto si fa rinvenire nel lardo ed un po' d'olio, cipolla e prezzemolo, mettendovi a stufare la trippa con del pomodoro passato, pepe e sale. Durante la cottura alquanto lunga s'aggiunge un po' di brodo e nell'imbandire si condisce la trippa con parmigiano grattugiato.

Con capperi. Si mette a stufare con burro e cipolla soffritta la trippa già tagliata ed inaffiata con vino, aggiungendovi sale, pepe, vino, estratto di carne, e nell'imbandire dei capperi triti ed un po' d'aceto.

Trippa al lardo. Nel lardo trito e liquefatto si mette, quando è fumante, del cerfoglio o prezzemolo, un panino tagliato a piccoli quadrelli, poi 50 deca di trippa lessata e tagliata a dadi, un poco di brodo e carne porcina affumicata, facendola stufare e cospargendola poi di parmigiano.

Con briciole. Dopo lessati, i pezzi più grossi della trippa si tagliano a piccoli quadrelli e si soffriggono per alcun tempo nel grasso con cipolla, prezzemolo, sale e pepe. Poi si cospargono fittamente con briciole fritte nel burro, adagiandoli quale guarnizione sopra verdure.

Fritta. La trippa lessata e freddata si taglia a dadi, ed avvolta nell'uovo e briciole si frigge nel burro cotto servendola poi con una guarnizione di verdura.

Arnioni.

Soffritti. Gli arnioni di maiale, agnello od altro, tagliati a fette sottili, acciò non riescano duri, si mettono a rosolare soltanto per pochi minuti, con abbondante cipolla arrossata. Vengono conditi oltre al sale e pepe anche con maggiorana od alcune gocce di limone o d'aceto, e si servono con verdure o purée di patate.

Arnioni al pepe rosso. Nella cipolla rinvenuta si mette un po' di paprica, poi gli arnioni, e quando sono rosolati, del fior di latte acidulo e sale, facendoli sobbollire. Si guarniscono con gnocchi bianchi o patate.

Arnioni all'agro. Soffritti come sopra s'infarinano e quando la farina sia dorata, gli arnioni si fanno sobbollire con brodo, maggiorana, pepe, pimento ed aceto a piacere. Oppure si mettono soffritti in una salsa Robert o in una simile fatta al pepe.

Arnioni di bue richiedono per la loro completa cottura 1/2 ora. Quegli di castrato, privati da pelle e grasso, si diguazzano alcune ore prima, poi si mettono in una marinata, di cui non si fa più uso.

Cuore.

Lardato. Si passa con fili di lardo un cuor di vitello od agnello, o un pezzo di cuor di bue; adagiato che sia sopra fette di lardo, radici e ritagli di carne, lo si fa stufare con calore al disopra, bagnandolo poco per volta con brodo, poi di sovente col proprio sugo. Si serve con verdure. Prima di stufarlo si può stropicciare oltre al sale anche con aglio.

Alla graticola. Tagliato a fettine grosse un dito un cuore di bue, vitello ecc. s'adagiano queste in un piatto con olio, sale e pepe, dopo circa 1/2 ora si mettono sulla graticola, arrostendole celermente a fuoco vivo acciò non s'induriscano; si servono ancora sanguinolenti.

Con bacche di ginepro. S'intaglia in diversi punti un cuor di vitello o quello d'altro animale e soffregatolo poi con ginepro ridotto in polvere mescolato al sale, lo si fascia in fette di lardo per farlo arrostire, bagnandolo spesso con brodo.

Coratella.

Stufata. Una coratella di vitello lessata a mezza cottura e tagliata a quadrelli si lascia stufare in casserola coperta per 1 ora a calore moderato insieme ad un battuto di lardo, cipolla e prezzemolo, versandovi diverse volte del brodo ed aggiungendovi poi sale, pepe ed estratto di carne. Va imbandita con gnocchetti di polenta o con riso.

Uso hachée. Si prepara la coratella come indica la pagina 45, aggiungendovi pure poco estratto di carne ed 1 tuorlo od un poco di fior di latte acidulo, guarnendola di tagliatelle, o tondini di pasta di patate, od uova in camicia.

Coratella in salsa agra. In un soffritto giallo di farina e cipolla si mette la coratella di vitello lessata e tagliata a listerelle (quella di castrato si pone alcuni giorni prima a marinare), e dopo averla ammollita con brodo e poco aceto, si condisce con sale, timo, buccia di limone o pimento. La si guarnisce con gnocchi bianchi, patate condite al burro ecc.

Fegato.

Soffritto. Si spoglia il fegato [1]) di vitello od agnello dalla pellicola che lo avvolge e tagliatolo a fette grosse poco più di una costa di coltello, si pone in padella sopra fette di lardo e cipolla affettata, lasciandolo rosolare per alcuni minuti a fuoco gagliardo finchè non sia più rosso. Si cosparge di sale e si serve con verdure, polenta, bodino e fior di latte, riso ecc.

Alla veneziana. Si fa ingiallire abbondante quantità di cipolla trita nell'olio ben caldo, aggiungendovi il fegato tagliato a pezzettini, cuocendolo come il precedente, per servirlo poi con polenta.

Fegato d'oca si soffrigge in egual modo con grasso d'oca e cipolla e può esser condito di pepe, succo di limone e glace.

Filetti o braciuoline di fegato. Da un fegato di vitello o d'oca spogliato dalla sua pellicola si tagliano giù delle fette grosse quanto un dito mignolo, che avvolte nella farina si soffriggono rapidamente nel burro con cipolla affettata. Mentre s'imbandiscono si pone un pezzettino di burro fresco e un po' di brodo nel tegame, per sciogliere il sugo attaccatosi in fondo, che poi si versa sul fegato.

Fegato d'oca con sangue. Nello sgozzare l'oca si raccoglie il sangue, lasciandolo coagulare, poi si getta via il siero e si trita il sangue addensato minutamente insieme al fegato. Intanto si fa ingiallire nel grasso d'oca della cipolla tagliata fina e si mette a soffrigervi rapidamente il battuto, che poi viene salato e servito con riso.

Fegato d'oca con tartufi. Si stecca con tartufi un fegato già ammollito nel latte, poi asciugato, ponendolo ad arrostire in una casserola in mezzo a delle grandi fette di lardo. Tagliatolo a pezzi e riposti che siano questi nella primiera forma, lo s'imbandisce versandovi sopra della glace liquefatta e guarnendolo con un ragoût.

Oppure si lardella il fegato e lo si fa arrostire nel grasso d'oca con alcune cucchiaiate di tartufi finamente triti, ed aggiuntovi un po' di salsa bruna ed il succo d'un limone, lo si lascia sobbollire, per imbandirlo tosto con questo sugo.

Fegato lardato. Filetti di fegato d'oca o vitello grossi un dito si passano al lardo o lingua affumicata, mettendoli poi ad arrostire

[1]) Per rendere il fegato più delicato si mette per alcune ore in molle nel latte freddo.

con cipolla nel lardo o burro; cotti che siano si fa sobbollire il grasso con un po' di brodo e nell'imbandire si versa questo sugo sopra il fegato, che va guarnito di riso o maccheroni (pag. 179 e 180) o verdure fine.

Con fior di latte e acciughe. Si lardellano i filetti di fegato con acciughe e durante la cottura s'inaffiano con brodo e fior di latte.

Al succo di limone. Braciuoline di fegato di vitello, capriuolo od oca, cosparse di bucce di limone trite finamente, s'avvolgono in briciole di pane. Durante la cottura con calore al disopra vengono bagnate goccia a goccia con burro e succo di limone ed infine cosparse di sale.

Fegato fritto. Il fegato spogliato dalla pellicola, tagliato a fette grosse quanto un dito, viene avvolto in farina, bagnato nell'uovo sbattuto e passato al pan grattato, poi fritto nel burro bollente. Lo s'imbandisce quale guarnizione sopra verdure, oppure adagiato in corona sul piatto, si serve in salsiera a parte una salsa al pepe con glace (pag. 138) o una simile d'acciughe al succo di limone (pag. 143).

Uccelletti di fegato. Dal fegato si taglian giù delle piccole braciuoline che si cospargono di pepe, e tra ogni due di queste si pone un pezzo di lardo della stessa grandezza; così preparate si avvolgono in retine di vitello e si mettono a rosolare nel burro, cospargendole di briciole soffritte.

Poppa di vitella.

Arrostita. Lessato che sia un pezzo di poppa (pag. 24), si taglia a fette, mettendo poi queste a soffriggere con abbondante cipolla rinvenuta nel grasso.

Fritta. Si taglia la poppa di vitella in tante braciuoline, che salate s'avvolgono in pan grattato per friggerle nel grasso ed imbandirle sopra verdure.

Con salsa. Si taglia a pezzetti una poppa lessata, mettendola poi a sobbollire in una salsa bruna.

Animella di vitello.

In salsa al burro. L'animella lessata nel brodo, poscia tagliata a fette, si mette in una salsa al burro bianca, che si

condisce con zafferano o noce moscata o pepe e succo di limone, guarnendola poi con cavolfiori.

Stufata con salsa. Nel grasso di bue o nel lardo si mette a soffriggere della cipolla, carote, cavolverze, ritagli di vitello, delle ossa e la gola aderente all'animella; quando tutto avrà preso colore, vi si aggiunge un po' di brodo, e passatone il sugo così ottenuto, si pone a stufare l'animella già tagliata a fette. Si può mescolare questo sugo ad una salsa di funghi e prezzemolo e ornare l'animella colle zampe di gamberi, oppure si versa sopra questa una salsa al pomodoro ristretta e la si guarnisce con riso premuto in formette.

In fricassea. Si fa stufare nel burro con cipolline trite finamente e succo di limone l'animella tagliata a pezzi. Poi si toglie questa dal grasso per farvi rinvenire della farina, che s'ammollisce con brodo e si lega poi la salsa con tuorli e succo di limone (pag. 10).

Rosolata. L'animella, tagliata a fette e soffritta nel burro con cipolla, si serve sopra riso o verdure.

Lardata. Si passa al lardo l'intera animella già lessata e la si adagia sopra lardo, radici, ritagli di carne ed un po' di brodo, lasciandola stufare con calore al disopra, acciò il lardo prenda colore; durante la cottura s'inaffia spesso col proprio sugo e nell'imbandire la si guarnisce con piselli od altre verdure fine.

Con burro ai gamberi. Le intere animelle si soffriggono nel burro di gamberi con brodo e glace finchè saranno d'un bel colore rosso bruno.

Fritte. Si tagliano le animelle in pezzi eguali, che avvolti nell'uovo e pan grattato si friggono nel burro. Vanno serviti sopra verdure, ragoût ecc.

Si tagliano a pezzi eguali *animella, cervello* e *fegato,* e cosparsi di briciole si mettono nel burro caldo, ponendo sopra ciascun pezzo un po' di burro, ritirando poi il tutto in disparte. Al momento d'imbandire la zuppa, lo si rimette al fuoco per friggerlo rapidamente e servirlo quale tramesso o quale guarnizione di verdure.

Ragoût e hachée.

Ragoût guarnito.

Ognuno dei seguenti ragoût o quello preparato come indica la pag. 45 o 184, può essere imbandito in un vassoio più fondo e guarnito di pasta sfoglia intagliata, maccheroni, riso in formette o piccole braciuoline o petti di pollame, fegato d'oca, filetti di farcito, animella di vitello lardata o cervello fritto, gnocchi di farcito, cavolfiori o carciofi, funghi ripieni o code di gamberi.

Ragoût di vitello. Orecchie e lingua di vitello, animella, funghetti e cavolfiori o asparagi si mettono in una salsa bianca sostanziosa con aggiunta di un po' di droghe da ragoût e glace, oppure si legano questi ingredienti con salsa ai funghi (sauce veloutée pag. 142) o salsa ai gamberi.

Oppure si fa filare un po' di zucchero nel grasso, e dopo lasciatovi ingiallire la cipolla trinciata finamente, vi si mette a stufare la carne di vitello, ombolo e animella tagliata a dadi, aggiungendovi spesso del brodo e mestandovi infine dei piselli soffritti e delle carote lesse tagliate a quadrelli.

Ragoût di pollame. Si lega con salsa ai gamberi carne di pollame, animella, creste di gallo, fegato di pollame, carne di gamberi, piselli e funghi; quale condimento si prende fior di noce moscata e si guarnisce il ragoût a piacere.

Piccolo ragoût (Salpicon). Si lega con salsa spagnuola, a cui s'ha aggiunto il sugo degli ingredienti stufati, animella, palato superiore di bue, funghi o tartufi, lingua affumicata, tutto tagliato a dadi minuti, condendolo con droghe da ragoût.

Salpicon royal. Carne di pollame arrosto, fegato. animelle, creste di gallo e funghi, si legano con una salsa di béchamel ai gamberi (pag. 40), mescolandovi un po' di glace.

Salpicon au suprême. Con una salsa legata ai tartufi, (pag. 143) si lega la carne del petto di cappone, fegato d'oca, funghi, tartufi, creste di gallo o animella, il tutto tagliato a dadi minuti.

Ragoût bianco legato (Salpicon à la reine). Dopo aver aggiunto un po' d'agro di limone ad una salsa bianca sostanziosa cotta trasparente coll'essenza di pollame, schiumata e digrassata,

la si lega con un paio di tuorli e vi si mescono i suddetti ingredienti già stufati, agitando bene il tutto.

Ragoût Godard. Si legano con salsa spagnuola (pag. 137) alcuni fondi di carciofi, dell'animella tagliata a fette, intere code di gamberi, creste di gallo, tartufi affettati e piccole pallottole fritte d'un farcito di pollame.

Ragoût di pollame selvatico (Ragoût Monglas). Con salsa spagnuola si lega la carne arrosta di fagiano o pernice, fegato d'oca stufato, funghi stufati nel burro con succo di limone, tartufi stufati con Madera ed essenza di carne tutto in quantità eguale e tagliato a pezzi quadrilunghi, aggiungendovi i sughi digrassati d'ogni cosa; si guarnisce poi questo ragoût con pasta sfoglia o filetti di petto lardati.

Ragoût di selvaggina (Salpicon chasseur). La carne arrosta di lepre o capriuolo si lega con salsa alla selvaggina, s'aggiunge pure la carne di pollame selvatico, fegato di pollame, funghi, tartufi e lingua affumicata, guarnendo il tutto con maccheroni, o si riempiono con questo ragoût dei pasticcetti od una crostata di pasta sfogliata.

Ragoût di selvaggiume semplice. Si fa stufare con un po' di marinata, collo, petto e cuore, e si taglia a piccoli dadi la polpa adoperabile, preparando del rimanente una salsa alla selvaggina che passata per lo staccio, si mescola alla carne. S'aggiunge pure del fegato soffritto e cetriuolini all'aceto trinciati in egual modo, oppure dei funghi seccati e cotti, guarnendo infine questo ragoût con tagliatelle condite al burro o con tondini di pasta di patate.

Hachée.

Di carne di vitello o pollame. Nell'imbandire si lega un haché sugoso preparato come pag. 44 con alcuni tuorli ed un pezzettino di burro fresco, accomodandolo in mezzo ad una corona di riso o di tagliatelle, od in una crostata di pasta sfogliata, guarnita di sopra con uova affogate. Oppure lo si imbandisce in un piatto fondo, guarnendolo con cervello fritto, spicchi di cavolfiore, carciofi, pezzettini di lingua, od anche con animella stufata al burro di gamberi. Oppure prima dei tuorli si mette un po' di burro d'acciughe o dei funghi triti e stufati, guarnendo il hachée con pasta sfoglia.

Di pollame selvatico. Rimasugli di pollame selvatico arrosto, il fegato e ventriglio, nonchè il fegato di pollame domestico, si trita finamente; la carcassa pestata si pone a cuocere con radici soffritte e ritagli di funghi e si ammollisce con questo brodo colato la carne già stufata e cosparsa di poca farina, lasciandola consumare bene. Si guarnisce questo hachée con braciuoline di petto lardate, pezzetti di lingua (tartufi affettati), castagne stufate, uova bazzotte e dimezzate o uova affogate.

Di selvaggiume. La carne finamente trinciata ed unita ad una salsa alla selvaggina e fior di latte acidulo, legata con tuorli d'uova, si guarnisce con braciuoline di filetto, crostine di panini e uova fritte, fette di limone o tartufi, tondini di pasta sfoglia ecc.

Crostine di panini.

Farcite.

Crostine semplici (Pauvres chevaliers). Si mettono in molle nel latte delle fette di panini grosse un mezzo centimetro, che, passate nelle uova salate e sbattute, od anche nel pan grattato, si friggono nel grasso d'un bel colore dorato. Vanno servite sopra verdure o coll'insalata.

Con cervello o hachée. Si tagliano i panini a fette sottili e dopo avervi steso sopra del cervello o hachée soffritto si uniscono due a due; così preparate si bagnano d'ambe le parti nel latte e più tardi nelle uova sbattute, poi s'avvolgono nel pan grattato e si friggono nel burro.

Con ripieno di pesce. Si mette a stufare nel burro e prezzemolo un latte di carpione, unendovi un po' di latte d'aringa schiacciato finamente; poi si stende questo farcito frammezzo a fette di panini, che si finiscono come le precedenti.

Pasticcetti di panini.

A panetti oblunghi si leva colla grattugia la crosta, tagliandoli poi a pezzi ovali grandi, che si friggono nel grasso senza voltarli, poscia si vuotano quanto più possibile dalla parte non fritta, per riempirli con ragoût o hachée od un purée di carne ai funghi soffritti.

Pietanze di patate.

Tondelli di patate.

Panati. 6 patate di media grossezza arrostite si passano per lo staccio e si pestano assieme a 3 deca di burro, 2 tuorli ed un po' di sale, facendone una pasta, che si spiana per intagliarvi dei tondelli; avvolti nell'uovo e pan grattato, questi si friggono nel grasso.

Con hachée. Si sminuzzano 10 deca di burro in 10 deca di farina, e mescolatovi del sale e 10 deca di patate passate per lo staccio, si fa con un tuorlo una pasta, che si spiana e si ripiega come la sfogliata. Dopo averla spianata per l'ultima volta s'intagliano dei tondelli, che riempiti di hachée e spalmati d'uovo si mettono sopra una lamiera al forno.

Ad una miscela di 7 deca di burro e 2 tuorli, un uovo e un po' di sale s'aggiungono 28 deca di patate cotte e passate e 3 a 4 deca di farina. L'impasto così ottenuto si spiana sopra una salvietta infarinata, e stesovi poi sopra un hachée, lo si avvolge su se stesso; indi si taglia questo rotolo a pezzi, che passati pell'uovo e pan grattato si friggono nel grasso.

Panettini di patate nella rete.

Dopo aver pesata la carne di maiale arrosta, la si taglia finamente e nel sugo dell'arrosto si fa rinvenire cipolla e prezzemolo per mettervi a stufare brevemente la carne, a cui si aggiunge il doppio peso di patate cotte e schiacciate con un poco di sale. Di questo ripieno si mettono 2 cucchiaiate su pezzi di rete di maiale, ripiegando questi al di sopra in modo da formarne dei panettini tondi, i quali adagiati colla parte ripiegata in giù in una casserola unta di burro, vengono spalmati al di sopra con burro e messi a rosolare al forno.

Impasto di patate con farcito.

Ad una miscela di 7 deca di burro e 4 tuorli si mescola la neve di 2 chiare, 6 patate di media grossezza cotte e passate,

alcuni cucchiai di farina ed un po' di sale; la metà dell'impasto si mette in una forma burrata e cosparsa di briciole, e sopra questo un tritume di rimasugli d'arrosto di carne di maiale od ombolo, o un hachée di selvaggina e dopo coperto il tutto col resto dell'impasto, lo si pone a cuocere al forno.

Fritelle di patate al lievito.

Circa 4 patate di media grossezza, arrostite, passate ancora calde e poco salate, vengono mescolate a 17 deca di farina, 2 deca di lievito di birra, 2 uova e la quantità occorrente di fior di latte. Battuto bene l'impasto, lo si spiana per intagliarne dei rotondini, che riempiti con mucchietti di prosciutto trito finamente e coperti d'altra pasta, si lasciano lievitare bene e si friggono nel burro fuso cospargendoli in fine di parmigiano.

Pietanze al prosciutto.

Quadrelli di pasta al prosciutto.

D'un impasto di lasagne fatto di 20 deca di farina si tagliano dei quadrelli grandi un centimetro, che dopo bolliti nell'acqua salata e colati, si lasciano freddare. Questi si mescolano poi a 4 deca di burro tramenato con 2 uova e 2 decilitri di fior di latte acidulo ed a 14 deca di prosciutto trito. Per cuocere al forno tale composto si riempie uno stampo liscio burrato e spolverizzato di briciole o intonacato di frittate o di pasta frolla.

Pasticcini al prosciutto.

A 2 decilitri di buon fior di latte acidulo frullato con 2 tuorli s'aggiunge del prosciutto trito finamente e delle frittate fatte di 1 uovo e tagliate a quadrelli. Con quest'impasto si riempiono delle formette unte di burro e cosparse di abbondante prosciutto trito, mettendole poi a cuocere a bagno-maria.

Oppure: Si fanno cuocere nel latte dei quadrelli di pasta di lasagne, che freddate si mescolano insieme con burro, poi con alcuni tuorli e prosciutto, per cuocerli infine al forno in formette burrate e spolverizzate di briciole.

Pasticcetti al prosciutto.

Ad un tramenato di 3 deca di burro, 4 tuorli e 2 cucchiai di panna acidula s'aggiungono 14 deca di prosciutto trito, nonchè delle frittate fatte di 1 uovo e tagliate a listerelle; si riempiono degli stampetti intonacati con pasta da pasticcio (pag. 76), che coperti di pasta si mettono a cuocere al forno.

Con maccheroni. Dei maccheroni sottili, spezzati a pezzi corti, lessati e sgocciolati, si mettono nel burro bollente, unendovi del prosciutto trito, reso sugoso con della panna acidula; si lascia il tutto stufare un poco, s'aggiunge poi del parmigiano grattugiato e si ricolmano con questo ripieno dei pasticcini vuoti ancora ben caldi, cotti al forno (come pag. 83), che poi si servono tosto.

Pietanze ai gamberi.

Salsiccette di gamberi.

In un béchamel di gamberi (pag. 40) si tramenano dei tuorli, unendovi pure la polpa di gamberi tagliata a quadrelli. Di ciò si formano delle salsiccette, rotolandole nel pan grattato, che avvolte poi nell'uovo e pan grattato si friggono nel grasso.

Coppe al ripieno di gamberi.

Con tagliatelle. Tagliatelle corte preparate d'un impasto di tuorli e farina si cuociono nel latte e si lasciano freddare, per aggiungerle poi insieme alla polpa di gamberi ad un tramenato di burro di gamberi e uova, salando un poco il tutto. Si riempiono degli stampini in forma di coppa, intonacati d'una sottile pasta sfogliata, e dopo sparsovi delle briciole e gocciatovi sopra del burro di gamberi, si pongono su lamiera a cuocere al forno e si riversano.

Al béchamel di gamberi. Un béchamel di gamberi (pag. 40) si tramena con tuorli, colla neve delle chiare e la polpa di gamberi tagliata a dadi, riempiendone delle formette a coppa, che si mettono cuocere a bagno-maria, riversando poi i pasticcini.

Pasticcetti ai gamberi.

In stampi (Darioles). Di 18 deca di farina, 8 deca di burro di gamberi, 1 tuorlo crudo ed un altro sodo, un po' di vino e sale si fa una pasta frolla, che si lascia riposare. Dopo averla spianata sottilmente s'intonacano delle formette spalmate di burro di gamberi, che riempite d'un ragoût ai gamberi e ricoperte di pasta si mettono a cuocere al forno.

Mostaciuoli ripieni (Petits pâtés au naturel). Di 18 deca di farina, 18 deca di burro di gamberi, 2 tuorli, 2 cucchiai di vino, sale e panna acidula si fa un impasto, che dopo lasciato riposare si spiana e ripiega come la pasta sfoglia. Spianata poi alla grossezza d'una costa di coltello s'intagliano dei dischi, sulla metà dei quali si pone un hachée di gamberi, pennellando l'orlo coll'uovo e ricoprendoli poi cogli altri; unti alla superficie con burro di gamberi, si mettono a cuocere al forno a calore moderato.

Meridon di gamberi.

Ad una miscela di 5 deca di burro di gamberi e 4 tuorli s'aggiunge mescolando 10 deca di briciole di panini fini ammolliti nella panna, poi la polpa tagliata a quadrelli delle code e zampe di 15 gamberi, dei piselli soffritti nel burro, e si riempie uno stampo intonacato di punte d'asparagi e polpa di gamberi, mettendolo poi cuocere a bagno-maria.

Pietanze al riso ed al formaggio.

Meridon di riso.

Al ragoût. 14 deca di riso soffritto in modo che sia molle e denso s'aggiunge ad una miscela di 6 deca di burro di gamberi e 3 tuorli, mescolandovi pure insieme la neve delle chiare; si versa la metà di questo ripieno in uno stampo, sovrapponendovi del ragoût, poi su di esso il resto del riso, e lo si mette a bollire per 1 ora a bagno-maria.

Con carne di pollame. Alla miscela suddetta si aggiungono mescolando delle code di gamberi, la carne di pollame arrosta tagliata a quadrelli, nonchè il riso; s'intonaca lo stampo con carta, poi con code di gamberi e punte d'asparagi, e ricolmato di riso, lo si fa cuocere a bagno-maria.

Meridon di riso in pasta sfoglia.

Si cuociono 14 deca di riso nel latte finchè sia tenero e denso, e lo si tramena con burro di gamberi e 4 tuorli, salandolo un poco; poi s'intonaca uno stampo con pasta sfoglia (pag. 81), per riempirlo con riso a due strati alternando col ragoût fatto al burro di gamberi, carne di pollame, animella, poppa, piselli, e ricoperto il meridon colla medesima pasta, lo si pone a cuocere al forno, nel quale, dopo riversato, va rimesso onde pigli maggior colore.

Riso riversato.

Con fegato e cavoli a germogli. Si preme con un cucchiaio il riso soffritto e condito di formaggio in fondo ed alle pareti di uno stampo spalmato di burro, ricolmandone il vuoto con fegato soffritto di vitello o d'oca, nonchè con dei cavoli a germogli conditi al burro, ricoprendo il tutto col riso. Si pone lo stampo nell'acqua ben calda fino al momento di riversarlo.

Con selvaggina. Si mette a soffriggere un poco il riso nel burro con cipolla trita finamente, e versatovi poi del brodo lo si lascia stufare unitamente a dei funghi soffritti e triti. Quindi si guarnisce con bel garbo una forma a cupola già spalmata di burro, con lingua affumicata, premendovi tutt'intorno il riso all'altezza d'un dito e colmandone il vuoto d'un denso ragoût di pollame selvatico o di pezzi di selvaggina col purée della stessa carne. Ricoperto il tutto di riso lo si mette per alcun tempo nel forno, riversandolo poi.

Con carne di vitello e funghi. Rimasugli d'arrosto tagliati a fette si soffriggono nel burro con cipolla rinvenuta, vi si uniscono dei funghi soffritti, e dopo freddo, anche 2 uova. Questa miscela si versa in uno stampo burrato e cosparso di briciole, che ricolmato di riso soffritto si pone a cuocere al forno.

Al ragoût o hachée. Si preme del riso in uno stampo a cerchio, guarnito di code di gamberi, spugnoli, asparagi o cavolfiori, e riversato si pone nel mezzo un ragoût od un hachée.

Alla carne di maiale. Si prepara un pilaf di riso (pag. 119) al quale s'aggiunge la carne di un giovane maiale allessa e tagliata a quadrelli, si preme poi questo riso in uno stampo a cupola cosparso abbondantemente di prosciutto trito, che va messo per tempo nell'acqua bollente prima di riversarlo.

Riso al pollame. Si mettono alcuni pezzi di pollame arrosto in una forma unta di grasso; e mescolato che s'abbia del formaggio nel riso soffritto, si preme questo nello stampo, frapponendo anche dei pezzetti di pollame, mettendo poi la forma per alcun tempo nell'acqua ben calda. Quando il riso sarà riversato, si versa sopra una salsa al burro legata con 1 tuorlo.

Riso all'orientale (Pilaf).

Si colma uno stampo a cupola alternando con riso cotto nell'acqua ingiallito con un pizzico di zafferano e pezzetti di carne arrosta e disossata di pollame domestico o selvatico, di castrato o d'agnello, e coperto lo si lascia pigliar il caldo fino a tanto che molto vapore siasi condensato sul coperchio. Poi si versa sul riso il grasso caldo della carne arrosta e lo si mette al forno finchè si formi una crosta.

Pasta al formaggio in capsule di carta (Fondues).

In 7 deca di burro fuso si fanno rinvenire 5 deca di farina, poi s'aggiungono 7 deca di formaggio parmigiano e $3^1/_2$ deca di cacio Gruyère grattugiati, e tosto che questi siano molli, ancora quasi 2 decilitri di fior di latte bollente. Tramenato il tutto finchè sia ben amalgamato, si condisce con pepe, sale ed una punta di coltello di zucchero, lasciandolo poi freddare. Quindi s'aggiungono tramenando 4 piccoli tuorli d'uovo e la neve delle chiare, e lo si fa cuocere al forno in apposite capsule di carta burrata grossa, nelle quali i fondues vengono serviti.

Oppure: Si tramenano 7 deca di burro con 5 tuorli e aggiuntovi 14 deca di parmigiano grattugiato, sale, noce moscata,

pepe bianco e la neve delle chiare, si colmano delle capsule di carta, che si mettono 10 minuti a cuocere sulla graticola, servendole poi subito acciò non perdano di apparenza.

Oppure: A 7 deca di burro tramenato con 2 tuorli si aggiungono delle briciole ammollite nel latte, e quando tutto è bene tramenato, 7 deca di parmigiano grattugiato e la neve di 2 chiare.

Oppure: Si mescolano leggermente assieme $3^1/_2$ deca di parmigiano o 2 deca di formaggio svizzero, $3^1/_2$ deca di burro fuso, pepe, sale, 3 tuorli, la neve delle 3 chiare ed una punta di coltello di zucchero.

Bodino al fior di latte e formaggio.

Preparato come a pag. 181 e cotto a bagno-maria, si taglia il bodino a pezzi, che adagiati sul piatto colla parte recisa in sopra, si cospargono di parmigiano grattugiato e si condiscono al burro. A guarnirlo si può prendere del fegato soffritto oppure della lingua salata o affumicata trinciata ancor calda.

Carni avvolte in diverse qualità di pasta.

Pasticcio a spuma.

Con carne stufata bruna. In una terrina ben fonda si adagiano 2 piccioni trinciati od altra carne insieme alla propria salsa bruna e ridotta, coprendo il tutto con un tramenato di 10 deca di burro, 4 tuorli, 2 cucchiai di fior di latte acidulo mescolato alla neve di 3 chiare e 2 cucchiai di farina, mettendo poi il pasticcio al forno a cuocere rapidamente.

Pasticcio orientale a spuma. 25 deca di castrato arrosto tritato finamente ed un cavolo-verza lessato in acqua salata e tagliato a listerelle, si mescolano assieme a 7 deca di riso già cotto nel brodo od acqua, nonchè 1 uovo, sale e pepe. Si colma il tutto in una terrina fonda burrata, e dopo averlo coperto colla suddetta miscela, lo si fa cuocere sollecitamente al forno.

Tondelli di farcito.

Si prepara il farcito di vitello Nro. I (pag. 41); s'intagliano delle cialde in forma di dischi e sopra ciascuno di questi si mette una pallottola di ripieno della grossezza d'una noce, ripiegando le cialde come si usa per i ravioli; immersi in una buona pastella si friggono poi nel grasso.

Crostatine ripiene di farcito.

Di 4 decilitri di fior di latte, 5 tuorli, 15 deca di farina, la neve delle 5 chiare e un po' di sale si fa una pastella; poi si mette a scaldare nel burro fuso uno stampo a coppa o a fungo, la cui parte esterna s'immerge nella pasta, e tosto che un po' di questa vi sia rimasta aderente, la s'intinge nel grasso bollente onde farla friggere d'un bel color dorato. Staccato che s'abbia il fritto dalla formetta, si mette sopra uno staccio coperto di carta sciugante e si ripone lo stampo di nuovo nel grasso, prima d'immergerlo nella pasta. Si colmano queste coppe di farcito, ponendole in caldo fino al momento di servirle adagiate sopra una salvietta.

Salsiccette di frittate.

Al ragoût, cervello o hachée. Si stende sulle frittate un ragoût freddo non troppo sugoso, oppure della carne di pollame tagliata a filetti, o cervello di vitello soffritto, legati con béchamel di carne od un hachée legato con tuorli; arrotolate su se stesse, mozzatone le estremità, poi tagliate per mezzo ed avvolte nell'uovo e pane grattato, si friggono nel grasso.

Frittate ripiene.

Si scotta un'animella coll'acqua bollente, si toglie la pellicola, si trita finamente. Nel medesimo tempo si fa rinvenire nel burro della cipolla o dello scalogno, aggiungendovi l'animella e poco a poco un decilitro di vino bianco, poi anche un cervello passato per lo staccio. Quando il sugo ne è condensato, si stende questo farcito sulle frittate, che si ripiegano verso il mezzo in modo da coprirsi; adagiate poi in un piatto poco fondo, si versano

sopra 2 decilitri di fior di latte acidulo e cosparse di parmigiano grattugiato si lasciano al forno circa $^3/_4$ d'ora finchè il fior di latte si sia condensato.

Tondelli di pasta al lievito.

Si prepara una pasta soffice al lievito ben battuta di 28 deca di farina, 10 deca di burro, 2 tuorli, 2 deca di lievito e l'occorrente latte, lasciandola lievitare. Si spiana sottilmente intagliandone dei piccoli dischi, che riempiti di hachée (a guisa di bignoli di carnevale) si lasciano lievitare bene, si friggono nel grasso e si cospargono di parmigiano.

Cannelloni di pasta lievitata.

S'immergono in una pasta molle già lievitata delle sottili salsiccette fresche tagliate alla lunghezza d'un dito mignolo, e si mettono a friggere lentamente nel grasso.

Crostate.

Fine tagliatelle fatte di 3 tuorli, dopo lessate nell'acqua salata e colate, si pongono nel burro fumante condite di sale e pepe. Svaporata che ne sia l'umidità, s'aggiunge del parmigiano grattugiato, stendendole poi all'altezza di 3 dita sopra una lamiera burrata. Quando si saranno raffreddate, si intaglieranno con uno stampo rotondo dei dischi, che si avvolgono nel pan grattato, poi nell'uovo, indi di nuovo nelle briciole mescolate a del formaggio, e fattovi al di sopra con un piccolo stampo un'incisione pel coperchio, questi pasticcetti si friggono nel burro cotto. Poi si leva il coperchietto, nonchè la parte molle interna, sostituendo questa d'un ragoût o d'un hachée legato non già con farina ma con tuorli, riponendovi sopra infine i coperchietti.

Le tagliatelle possonsi anche cuocere nel fior di latte e premere nelle formette burrate, per vuotarle ed empirle dopo cotte al forno d'un ripieno.

Pasticcio di tagliatelle.

Braciuole di manzo preparate al fior di latte acidulo si tritano finamente; si lessa nell'acqua salata la pasta tagliata a filetti corti

e larghi (pag. 74), e nel passarla pel colapasta si diguazza coll'acqua fredda. Mescolate le tagliatelle insieme a del burro caldo, alla carne in eguale quantità delle medesime, nonchè al sugo, se ne ricolma uno stampo liscio intonacato di pasta frolla (pag. 76), e ripiegatone sopra la pasta, lo si mette a cuocere al forno.

Pasticcetti di maccheroni.

Per 50 deca di maccheroni si mettono a stufare 25 deca di carne del lombo in 7 deca di lardo affettato e 7 deca di burro, 1 cipolla, sale e pepe in polvere. Poi la si trita e unitamente a 7 deca di parmigiano grattugiato si mescola assieme ai maccheroni lessati e colati. Si riempiono delle formette intonacate di frittate, che si fanno cuocere lestamente al forno. Oppure si fa stufare nel grasso d'arrosto una salsiccia fresca spogliata dalla pelle e fegato di pollame, per mescolarli poi alla carne tritata.

Pasticcio di maccheroni.

Con diverse carni nella pasta sfoglia. Si fanno lessare dei maccheroni non troppo teneri nell'acqua salata, poi si colano come d'uso, preparando in pari tempo diverse qualità di carne, cioè: piccoli filetti, fegato d'oca, pollame arrosto, salsicce fritte, lingua lessata, prosciutto ecc., d'ogni cosa però quanto ne basti per uno strato. Nello stampo intonacato di pasta sfoglia si stende uno strato di maccheroni cosparsi di parmigiano, poi una delle qualità di carne, indi di nuovo maccheroni, parmigiano ed un'altra carne, e così di seguito finchè lo stampo sarà colmo, e ricoperto che sia il pasticcio di sfogliata lo si pone a cuocere al forno.

Con carne di vitello in pasta sfoglia. 1 chilo di carne della noce pulita da nervi e pellicole, si taglia a pezzettini e si mettono a stufare con burro, fegatini di pollame, funghi, cipolla trita, maggiorana, sale e pepe; e bagnato il tutto con brodo si lascia cuocere finchè la carne sia tenera, procurando però che il sugo resti denso. Poi s'aggiunge $^1/_2$ chilo di maccheroni cotti come sopra, conditi con burro e formaggio, per mescolare il tutto poi in un tramenato di 10 deca di burro, 4 tuorli d'uovo e la neve delle 4 chiare.

S'intonaca uno stampo con una pasta fatta di $^1/_2$ chilo di farina, due tuorli d'uovo, 38 deca di burro, 2 cucchiai di vino

bianco, un po' di zucchero e buccia di limone. Riempito colla carne si copre con pasta e si mette nel forno con poco calore. Si serve caldo.

Con farcito e ragoût. Maccheroni lunghi e grossi si cuociono in acqua salata fino a tanto che si possono piegare, si sciaquano in acqua fredda ed asciugano in una pezzuola. In fondo ad uno stampo a cupola foderato di lardo si mette un pezzo grosso di lingua, avvolgendo su questa i maccheroni. Quando avranno raggiunto l'altezza di 3 dita si pennellano internamente con chiara d'uovo premendovi sopra con un cucchiaio immerso nell'acqua calda un farcito di vitello, poi si continua a mettervi i maccheroni pennellandoli ancora con chiara e farcito finchè la forma sarà colma. Il vuoto nel mezzo si riempie con ragoût di selvaggina con al disopra uno strato di farcito. Si cuoce questo pasticcio 1 ora a bagno-maria. Riversato (Fig. 31) si toglie il lardo. All'ingiro del piatto si può mettervi dei pezzi di ragoût ed in salsiera a parte la rispettiva salsa.

Fig. 31.

Di frittate lo si prepara come i pasticcetti di maccheroni, mettendolo $^1/_4$ d'ora a cuocere al forno.

Pasticcio di hachée.

Si tritano finamente i rimasugli di diversi arrosti e per un piatto fondo pieno di questi si aggiungono alcune cucchiaiate di sugo d'arrosto od una salsa, sale, pepe, e per le carni bianche delle fin'erbe, per le brune delle acciughe, capperi, bucce di limone e 4 uova frullate in un po' di buon vino o fior di latte acidulo. Si riempie uno stampo intonacato di pasta frolla da pasticcio e dopo aver ripiegato questa al di sopra, lo si pone a cuocere al

forno per servirlo poi con una salsa d'arrosto a parte. Oppure si riveste lo stampo internamente di maccheroni, grossi e lunghi, ponendolo a cuocere a bagno-maria.

Rizzole.

Di 21 deca di farina e 14 deca di burro, 4 tuorli, sale e panna si fa lestamente una pasta frolla, che strappata a brandelli, si rimpasta di nuovo, per lasciarla poi riposare 1 ora sul ghiaccio, avvolta in un lino umido. Quindi la si stende sottilmente, mettendovi sopra, 2 dita distanti una dall'altra, delle pallottole grosse quanto una noce d'un ragoût di carne o di magro (salpicon pag. 279), o d'un hachée denso e freddo, o d'un farcito di carne lessa, o d'un purée di selvaggina, e ripiegatavi la sfoglia sul ripieno si intagliano col ruotellino dentato dei ravioli, che coperti si lasciano riposare in luogo fresco, per friggerli nel grasso poco prima di imbandirli. Asciugati su carta sugante, si spalma la parte superiore con burro di gamberi, ammucchiandoli sopra una salvietta e mettendo in cima un mazzo di prezzemolo fritto. Per friggerli si possono anche passare all'uovo e pan grattato e mescolare questo ultimo a del parmigiano; allora chiamansi Rizzole à la Villeroi.

Panettini al formaggio.

Pel ripieno d'una pasta sfoglia di 15 deca di farina, si prepara una miscela di 5 deca di burro, 2 tuorli, 2 cucchiai di fior di latte poco agro, 7 deca di parmigiano e la neve di 1 chiara d'uovo, e qualora fosse troppo molle, un po' di briciole fine. Di questo composto si pongono dei mucchietti su quadrelli di pasta spianata alla grossezza d'una costa di coltello, ripiegando le estremità sul ripieno in modo da formarne dei panettini, che spalmati di uovo e posti sopra una lamiera si fanno cuocere al forno per servirli ben caldi.

Cannelloni di pasta sfoglia.

Con ripieno di cervello. Si spiana sottilmente della pasta sfoglia, intagliandone dei quadrelli lunghi quanto un dito, e dopo stesovi sopra del cervello soffritto, s'avvolgono su se stessi in modo da formarne delle salsiccette, che poste su lamiera e pennellate coll'uovo si mettono a cuocere al forno.

Di salsicce fresche. Sottili salsicce soffritte e spogliate della pelle vengono tagliate a pezzi lunghi 5 centimetri. Al grasso rimasto nel tegame ove furono fritte s'aggiunge un po' di brodo, lasciandolo sobbollire e mettendovi poi a stufare delle cipollette, prezzemolo ed i pezzi di salsiccia finchè il sugo sia ridotto e le salsiccette abbiano preso colore; poi si lascia freddare il tutto. Si tagliano dalla pasta sfoglia delle striscie larghe 8 centimetri, che si spalmano con uovo, e postovi sopra un pezzetto di salsiccia, s'involge questo nella pasta, che ripiegata bene su se stessa si taglia giù, attaccandone poi bene gli orli.

Si accomodano questi cannelloni sulla lamiera colla parte ripiegata in giù, mettendoli in luogo fresco sino al momento di farli cuocere $^1/_2$ ora al forno, spalmati con uovo.

Oppure: Si fa un impasto senza uovo di 28 deca di farina con fior di latte acidulo, buona panna e sale; dopo stesa la pasta e sparsovi sopra uniformemente 14 deca di burro affettato sottilmente, s'arrotola su se stessa, spianandola poi ad una striscia larga quanto la mano. Tagliate che siano le salsicce crude a pezzetti larghi un pollice, s'avvolgono come sopra nella pasta per cuocerle lentamente al forno.

Salsicce di ragoût.

Sopra pezzi quadrati di pasta frolla spianata sottilmente si pone del ragoût; arrotolate su se stesse e passate nell'uovo e pan grattato, queste salsiccette si friggono nel burro cotto e si servono guarnite di prezzemolo.

Uccelletti nel nido.

I tordi od altri simili arrostiti avvolti in fette di lardo si tagliano in modo che testa, petto ed ali restino unite, coll'altra

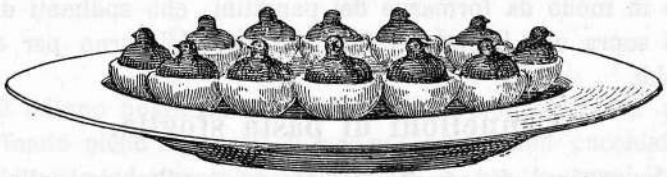


Fig. 32.

metà si prepara un salmi (pag. 44), col quale si riempiono dei pasticcini già arrostiti e su ognuno si pone uno dei suddetti pezzi di petto che si avrà tenuto in caldo. (Fig. 32).

Fettoline di farcito ai tartufi.

Si pone una sfoglia di pasta sfogliata sulla lamiera coperta di carta, stendendovi sopra un farcito crudo di selvaggina (pag. 43), che a sua volta si ricopre di fettucce di tartufi; a queste si sovrappone di nuovo il farcito e la pasta che si spalma con uovo prima di mettere il tutto a cuocere al forno. Viene tagliato a fette larghe due dita.

Pasticcini di carne o di sfogliata.

Pasticcini al hachée. Si riempiono ancor caldi dei pasticcini cotti al forno (pag. 82) con un hachée (pag. 44) di carne a piacere o con un minuto ragoût (salpicon) o con del cervello soffritto.

Oppure: Filetti di carne d'un giovane maiale e quelli di fegato d'oca, fritti nel burro con delle cipolline, si pestano bene

Fig. 33.

e così triti si rimettono nel burro con sale, droghe da pasticcio, un po' di vino (Madera), per colmare ancor caldo dei pasticcini appena levati dal forno.

Pasticcini al naturale. Con uno stampo dentato s'intagliano dei tondelli del diametro di 6 centimetri, che due a due si riempiono d'un farcito di vitello Nro. I (pag. 41) o d'un altro farcito, o di un hachée o d'un ragoût (pag. 44 a 47), e dopo averne spalmato l'orlo coll'uovo si preme leggermente un tagliapasta capovolto, grande quanto la circonferenza del ripieno, sopra i pasticcini, che pennellati alla superficie coll'uovo si fanno cuocere rapidamente al forno.

Pasticcini Dariol. S'intonacano con pasta frolla spianata sottilmente delle piccole forme rotonde del diametro di 5 centimetri all'orlo e di 3 centimetri alla base, riempiendone il vuoto con un farcito di pollame Nro. III (pag. 42) e ricoprendo il tutto con un foglietto di pasta, che si orna d'una stella, nonchè d'un bottone di pasta nel mezzo. Spalmati coll'uovo, i pasticcini si mettono a cuocere circa $^1/_2$ ora al forno temperato. Prima di riversare le forme si toglie il coperchietto, che poi si ripone. (Fig. 33).

Pasticci di sfogliata.

Pasticci vuoti e crostate di pasta sfoglia cotti al forno. Preparati come pag. 81 vanno riempiti d'un farcito di selvaggiume od altra carne stufata bruna, servendo la salsa in salsiera a parte. I pasticci s'imbandiscono sul piatto sopra un fondo di tortiera coperto d'una salvietta.

Vol-au-vent (vedi pag. 82). Dopo aver staccato il coperchio d'un pasticcio levato dal forno e vuotatane anche la pasta molle dell'interno, si riempie il vuoto d'un ragoût o hachée o carne fatta alla salsa di tartufi ridotta, o d'un animella lardata, stufata e mescolata con fegato d'oca e lingua affumicata, tagliata a dadolini.

Pasticcio guarnito. Sopra una sfoglia rotonda di pasta sfogliata si stende, però non fino all'orlo, un farcito di vitello, poi nel centro un ragoût denso, che si ricopre di nuovo con farcito; sopra questo ripieno si stendono delle liste di pasta prima verso una direzione, e dopo averle unte con uovo, si sovrappongono delle altre per traverso e alquanto in isghembo a modo d'una grata. Pennellate che sieno anche queste con uovo si dispone sull'orlo un giro di pasta e si mette il pasticcio a cuocere al forno.

Pasticci nel cerchio.

I cerchi da torta a cerniera mobile contribuiscono a dare al pasticcio un aspetto e semplificano inoltre il lavoro. Un cosifatto cerchio unto con burro viene posto sopra quadrupli fogli di carta su lamiera, intonacando il fondo e le pareti di pasta frolla (pag. 76). Si riempie il vuoto con un farcito di pollame o selvaggina; adagiatovi framezzo dei bei pezzi di carne, si ricopre il tutto con una sfoglia di pasta, nella quale s'avrà prima intagliato a mezzo

di un piccolo stampo un foro grande 4 centimetri per introdurvi nell'apertura una striscia di pasta arrotolata su se stessa e già incisa alla parte superiore in distanze d'un dito; dopo aver ornato il coperchio con pasta, si fa cuocere il pasticcio presso a poco 2 ore a calore moderato. Appena che il coperchio abbia preso colore, lo si deve spalmare con burro e ricoprire con carta. Si toglie il pasticcio ancor caldo dal cerchio aperto, però non immediatamente dopo che sia levato dal forno; s'intaglia e si leva poscia il coperchio per versare sopra il ripieno alcuni cucchiai d'essenza di carne, coprendolo tosto. (Fig. 34).

Volendo servire freddo il pasticcio, devesi prepararlo alcuni giorni prima; si potrà levarne il cerchio anche dopo aver riscaldato il pasticcio, il cui coperchio si distacca prima di servirlo in tavola.

Per pasticci con ripieno di beccacce, pernici o tordi, si lardella o fascia il pollame in fette di lardo e si lascia arrostire o stufare

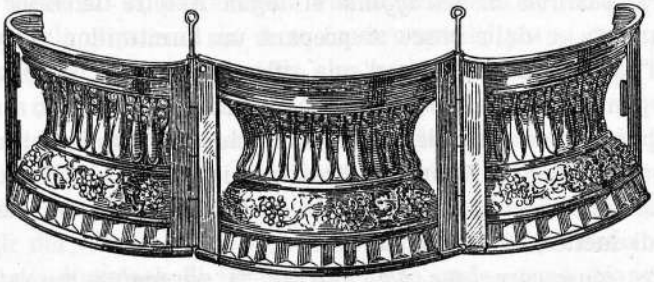


Fig. 34.

a mezza cottura, staccandone poi la carne del petto per guarnire il pasticcio. Pel farcito si prende oltre la rimanente carne anche quella di lepre od il fegato di pollame, calcolando per 50 deca di carne 25 deca di lardo, 10 deca di béchamel di panini, 2 uova, droghe da pasticcio, sale, fegato di pollame, e trattandosi di beccacce, anche le loro interiora preparate come si è gia detto (pag. 185).

Per pasticci di fagiano, urogallo o simile s'aggiunge al farcito della carne di maiale, lardo, 3 cucchiaiate di fin'erbe soffritte (pag. 60), tartufi, sale, pepe, un po' di densa salsa spagnuola e 2 tuorli. Sotto al lardo che si trova di sopra si pone una foglia di lauro, e levata questa dopo la cottura, si versano entro il pasticcio alcuni cucchiai d'essenza ottenuta dalla bollitura dell'ossame con del buon vino, lasciando il pasticcio riposare per alcuni

giorni prima di servirlo. Oltre alla carne del petto si può guarnirne il vuoto con tartufi o fegato d'oca lardato.

Per i pasticci di piccioni domestici o selvatici si prendono per 2 piccioni 7 deca di lardo, 7 deca di grasso di bue, cipolla e prezzemolo, 40 deca di carne di vitello, 30 deca di carne di capriuolo o lepre tagliata a quadrelli, alcuni funghi, 2 acciughe, buccia di limone, grani di pepe, sale ed un po' di aceto. Quando i piccioni sono sufficientemente stufati, si tolgono fuori per scalcarli in quattro parti, lasciando che il resto si condensi ancor meglio. Col sugo si bagna della mollica di pane bianco affettato, che si aggiunge alla carne, tritando e pestando indi il tutto nel mortaio. I piccioni s'adagiano in uno stampo a cerchio intonacato con pasta, in mezzo a questo del farcito. Nel frattempo che il pasticcio cuoce al forno si prepara una salsa bruna con ritagli di carne, aceto d'estragone, panna, capperi, e si versano alcune cucchiaiate nel pasticcio intagliato, servendo il resto in salsiera.

Pel pasticcio di selvaggina si taglia a fette la sella d'una lepre arrosta, e dalle cosce si prepara un farcito con altrettanto peso di lardo, coll'aggiunta d'una salsa densa alla selvaggina, di buona panna acidula, 2 tuorli, l'occorrente sale e droghe; al farcito si frappongono le fette di carne (od anche dei tartufi affettati cotti nel vino). I ritagli si fanno bollire bene in un po' di brodo, versando alcune cucchiaiate di questo sugo sostanzioso nel pasticcio, prima di metterlo a raffreddare.

Per conservare bene dei pasticci di selvaggina durante mesi interi bisogna condire il farcito abbondantemente di grasso e droghe. I pasticci si cuociono in apposite terrine, come si usa fare con quelli di tartufi, conservandoli poi in una dispensa fredda.

Pasticci ai tartufi od al fegato d'oca in terrina. [1])

Una terrina (vaso di porcellana uniformemente largo e piuttosto alto) intonacata di fette di lardo si riempie con un farcito alternato di pezzi di fegato e tartufi, e premuto che vi sia il tutto, lo si copre con fette di lardo e col coperchio di porcellana.

[1]) I vasi che ora si usano per i pasticci di Strassburgo in luogo delle forme poco gradevoli di pasta ferma, facilitano la preparazione nonchè la spedizione di questi pasticci, come anche la loro conservazione per lungo tempo.

Si mette poscia la terrina fino alla metà nell'acqua bollente in una casserola fonda, ricoprendo il coperchio con una pasta densa e ferma, fatta di farina comune, chiara di uovo ed acqua, acciò la terrina non venga danneggiata dal calore, e si pone il tutto al forno a calore moderato. Levato che s'abbia la terrina dal forno dopo 2 o 3 ore, secondo la sua grandezza, si versa sul ripieno della glace bollita insieme a del buon vino, e ricoperta di nuovo, la si pone più tardi in luogo fresco. Questi pasticci si preparano alcuni giorni prima d'imbandirli. Qualora si voglia conservarli per molto tempo o spedirli, si colmano, dopo averne levato il coperchio, di strutto fuso, e rappreso che questo sia, si stende sopra della carta e si tura il coperchio con stagnuolo. Nell'imbandirli si toglie il grasso e si prende a cucchiaiate delle porzioni, che s'adagiano sopra un piatto, guarnendole d'aspic, oppure si mettono in mezzo a dell'aspic congelato in una forma a cerchio.

Per un pasticcio di tartufi si tagliano per mezzo 2 o 3 fegati d'oca, togliendo la parte verde vicino al fiele e dando loro assetto col mozzarli d'intorno sin dove fossero sottili; poi si steccano con tartufi i pezzi grossi (pag. 13), che conditi di sale e fin'erbe si mettono in disparte coperti, e si fanno stufare nel burro con un bicchiere di Madera alcuni tartufi mondati e pelati. Quindi si fa il farcito con 1 chilogramma di carne cruda di maiale presa dalla costa ed 1 chilo di lardo, tritando e pestando ciascuno a parte. I ritagli dei tartufi si soffriggono in un tritume di lardo coll'aggiunta dei rimasugli di fegato, cipollette, sale, pepe bianco, e si pesta e passa il tutto per lo staccio unitamente alla carne ed il lardo, mescolandovi insieme 2 cucchiai di rum. Una parte di questo farcito o qualche altro simile di selvaggina e fegato d'oca si preme entro la terrina intonacata di lardo, ponendovi sopra 2 pezzi di fegato ed un paio di tartufi, poi di nuovo del farcito, e così avanti finchè il vaso sia colmo; ricoperto in ultimo di farcito ben steso e chiuso col proprio coperchio si pone a cuocere al forno.

Pasticci ai gamberi e pesci.

Per pasticci di magro ai tartufi si lardellano con acciughe i pezzi di salmone o quelli d'una trota marina fresca, liberata da pelle e lische, mettendoli a stufare con fin'erbe nel burro. Poi si fa un farcito di altrettanta carne di luccio con béchamel di panino,

burro di gamberi e quello d'acciughe, fin'erbe e tuorli, framezzo al quale s'adagieranno dei pezzetti di salmone e tartufi affettati, in una forma a cerchio intonacata di pasta sfoglia. Sparsivi sopra da ultimo dei pezzetti di burro, lo si finisce come i pasticci in forma di cerchio.

Per i pasticci di gamberi si prepara un farcito di pollame Nro. II (pag. 42) e si fa stufare nel burro un'animella di vitello con delle fin'erbe. Tagliata a fette si mette insieme a code di gamberi framezzo al farcito in una forma a cerchio intonacata con pasta da pasticcio, e nell'aprirlo si versa un po' di salsa di gamberi e lo si serve caldo.

Pasticci all' inglese.

Si taglia a pezzi la carne morbida di polli, piccioni, di preferenza però quella di pollame selvatico, e cosparse di sale, pepe, cipollette tritate finamente, prezzemolo, funghi o buccia di limone ed un po' di buon vino, la si lascia macerare durante la notte. Il giorno seguente si fa una pasta sfoglia ad uso inglese (pag. 80), di cui si mette una striscia lateralmente nel tegame da pasticcio [1]) in modo che un lembo penda oltre l'orlo del medesimo, poi si ricopre il fondo con fette di lardo e filetti ben battuti d'ombolo o di coscetto di vitello, soprapponendo in seguito la carne marinata. Su questa si sparge del lardo tagliato a quadrellini e briciole di pane, indi la si ricopre con fette di prosciutto crudo e con una sfoglia di pasta, disponendo attorno un'orlo di pasta, e guarnito che sia il coperchio, lo si unge con uovo e si pone la terrina sopra una lamiera al forno temperato. Si fa cuocere il pasticcio 1 a 2 ore, e dopo $^1/_2$ ora si ricopre la pasta con una carta burrata. Nell'imbandire s'adagia la terrina ancor calda sopra un piatto coperto d'una salvietta, servendo a parte in salsiera una salsa sostanziosa, di cui si verserà un poco sul pasticcio dopo levato il coperchio.

Per un pasticcio di lepre si lardellano e mettono a marinare dei filetti di carne di lepre con succo di limone, cipolla, pepe, foglie di lauro, soffrigendoli nel burro; poi s'inframettono ad un

[1]) Questi tegami da pasticcio in porcellana che ora si usano per cuocervi le paste, hanno in fondo degl'incavi, acciò possa sprigionarsi il calore.

farcito di lepre (Nro. III, pag. 43) e si ricoprono con fette di lardo. Si termina il pasticcio come il precedente e va imbandito con una salsa spagnuola.

Pasticcio di carne freddo (Gâteau).

Di lepre. Dalla parte davanti e le cosce di lepre si prepara un farcito di selvaggina stufato (Nro. I, pag. 42). Passato che sia questo per lo staccio, vi si aggiunge ancora del lardo affumicato tagliato a quadrelli e messo a fondere finchè diventi trasparente, od anche fegato d'oca pestato e passato crudo. Questo farcito si stende all'altezza di due dita in una forma liscia oblunga o rotonda, od in una casserola unta di burro o strutto ed intonacata di carta, mettendo l'impasto 1 ora a cuocere al forno finchè si distacchi l'orlo dal recipiente; lo si riversa soltanto quando sarà raffreddato e dopo che il recipiente sia stato riscaldato, lasciando riposare il pasticcio per alcuni giorni in luogo fresco prima di servirlo.

Per migliorare il pasticcio si può mescolarvi oltre ai quadrelli di lardo anche quelli di lingua affumicata, allessa ed alcuni tartufi cotti nel vino, indi pelati e trinciati, ed alcune cucchiaiate di buon vino e rum (invece di Madera), ed intonacare il recipiente burrato con una rete di maiale, colla quale si ricopre poi il composto, ungendolo al di sopra con burro.

Un farcito crudo di lepre si fa dai pezzi anteriori come il farcito di selvaggina Nro. II (pag. 43), mescolando pure insieme un po' di salsa di selvaggina, lardo in quadrelli od anche lingua, tartufi, buon vino, ed 1 cucchiaio di rum. Con questa miscela si riempie una forma liscia e rotonda intonacata di carta burrata, coprendo il farcito anche al di sopra con un foglio di carta, poi lo si fa cuocere 2 ore a bagno-maria, badando d'aggiungere più volte dell'acqua calda, acciò questa sia sempre all'altezza del contenuto nello stampo.

Per un pasticcio di capriuolo si prende la carne di spalla e collo stufata, acciò si possa meglio pestarla e passarla; oppure per un farcito crudo si prende la carne non marinata d'un coscetto, liberata da pellicole e fibre. Questa viene preparata come il farcito di selvaggina Nro. I e II, o come il precedente.

Pasticcio d'ombolo arrosto. La carne tritata finamente insieme al lardo viene pestata con cipolla rinvenuta, sale e pepe, indi

mescolata a della panna acidula, del lardo in quadrelli ed alcuni tuorli, e riempitone uno stampo intonacato di lardo, la si fa cuocere lentamente al forno.

Pasticcio di carne di manzo. Si fa stufare 1 chilo di buona carne di manzo con fette di lardo e cipolla. Raffreddato e trito finamente colla macchina sminuzzatrice e pestato nel mortaio, si aggiunge béchamel d'un panino (pag. 39), 2 tuorli d'uovo, pepe, sale, dei funghi stufati ed il grasso e sugo della carne stufata. Passato poi per lo staccio, si cuoce questo farcito come i precedenti a bagno-maria o al forno, o come i pasticci nel cerchio.

Pasticcio di fegato. Si soffriggono brevemente nel lardo con molta cipolla e 5 funghi, 30 deca di costolette di maiale e 30 deca di fegato di vitello lasciato durante la notte in molle nel latte, ed ancor caldo si pesta il fegato insieme alla cipolla ed i funghi; triturato bene che sia, si pesta colla carne di maiale trita un panino scrostato ed inzuppato nel latte. Poi si passa il tutto, e mescolato l'occorrente sale e droghe (6 grani di pepe, 2 di pimento ed 1 garofano in polvere), 10 deca di lardo a dadolini fuso a trasparenza e 2 uova, lo si mette a cuocere con calore di sopra a bagno-maria in una forma unta di grasso. 2 giorni dopo si mette questo farcito tagliato a pezzi nell'aspic.

Pasticcio di fegato d'oca. Si fa stufare nel burro il fegato di 2 oche, tagliando la quarta parte di questo a quadrelli, e pestando il resto, condito di fin'erbe, sale, pepe bianco ed un poco di fior di noce moscata insieme a 2 tuorli sodi; dopo avervi aggiunto del lardo tagliato a quadrelli, lingua ed il fegato, od anche dei tartufi lessati, lo si riempie nella forma intonacata di lardo, facendolo cuocere al forno, oppure lo si mette in uno stampo foderato di carta a cuocere a bagno-maria.

Oppure: Insieme al fegato d'un'oca si pesta un panino scrostato ed inzuppato nel vino e nel brodo bruno, 3 tuorli freschi, con aggiunta d'un po' di droghe da pasticcio e sale, mescolandovi pure del lardo e lingua od anche dei tartufi.

Pasticcio marmorizzato. Si fa lessare 1 poppa di vitella, 1 orecchia ed alquanto mollame di maiale, un po' di palato di bue, della lingua affumicata e della carne aderente al collo. Freddo che sia, si taglia il tutto a filetti, nonchè la carne fina d'una pollanca cruda. Poi si fa rinvenire nel burro del prezzemolo, cipollette, funghi, mettendo a soffriggervi la carne tagliata e condita di pepe

e sale, e legando indi il tutto con un béchamel di carne (pag. 40); s'aggiunge poi del lardo fresco tritato finamente, del fegato di vitello e d'oca passato ed alcuni tuorli. Mescolato bene che sia il tutto, lo si riempie in uno stampo intonacato di lardo affettato e si fa cuocere lentamente al forno.

Carne fredda con aspic e salse.

Pasticcio di carne con aspic.

Pasticcio alla selvaggina o fegato lucidato d'aspic. S'introduce lo stampo di latta liscio, nel quale si è fatto cuocere a bagnomaria un pasticcio di carne, dopo alcuni giorni nella neve o nel ghiaccio, e si copre il fondo con aspic (pag. 36). Condensato che sia questo, si dispone con garbo della lingua, carne di cappone (od anche tartufi), versandovi sopra un'altra porzione d'aspic. Quando anche questo sia rappreso, s'introduce con precauzione nella forma l'impasto di carne, bene appianato in giro, e colmatone il vuoto attorno il pasticcio con aspic, si lascia il tutto congelarsi sul ghiaccio.

Pasticcio di carne quale guarnizione. Sull'aspic rappreso all'altezza d'un dito in una forma si pone un'impasto di selvaggina e di fegato trinciato a pezzi, sovrapposti uno sull'altro in corona, oppure in altro modo a gusto, colmando gli interstizi con aspic.

Farcia in gelatina.

Si pone un *farcito di fegato* (pag. 186) od un farcito alla selvaggina Nro. IV (pag. 43) rammollito d'aspic, in una forma sopra all'aspic rappreso all'altezza d'un dito; divenuto fermo che questo sia, si versa al disopra un'altro strato di gelatina, alternando così finchè la forma sia colma ed il suo contenuto interamente congelato.

Fegato d'oca in gelatina.

Nell'aspic. Si pone un fegato d'oca picchiettato di tartufi in una casserola framezzo a fette di lardo, lasciandolo soffriggere

nel forno. Lo si toglie ancor caldo dal lardo per avvolgerlo in carta sciugante bianca onde digrassarlo. Per trinciare il fegato s'immerge il coltello nell'acqua calda, adagiando poi i pezzi nell'aspic.

Passato, con aspic ed olio. Si pesta e passa un fegato d'oca stufato, tramenando questo con 2 decilitri d'aspic e 7 deca d'olio sul ghiaccio, e quando comincia a raddensarsi, si versa nella forma a cerchio, guarnendolo dopo riversato con gelatina.

Mescolato con carne. Al fegato d'oca pestato s'aggiunge oltre l'aspic anche carne di pollame tritata, e passato che sia tutto, lo si riempie, tramenato come il precedente, nella forma. Oppure si mescola insieme al fegato ed aspic carne del petto di pollame selvatico e tartufi, mettendolo a congelarsi in piccole forme a coppa.

Cervello in aspic.

Si fa stufare del cervello di vitello con un brodo acidulo sostanzioso e chiaro, tagliandolo, freddo che sia, in pezzi e ponendo questi in mezzo all'aspic entro piccole forme.

Testacei con un ripieno freddo.

Ad un cervello di vitello lessato si toglie la pellicola, e freddo si taglia presso a poco in 8 parti; versatovi sopra 3 cucchiai di olio mescolato con aceto e prezzemolo, si lascia in fusione così durante la notte. Si mettono poi tante valve sul ghiaccio, quanti sono i pezzi di cervello, e postovi in ciascuna un pezzo, lo si contorna di mayonnaise, lasciando sporgervi il cervello guarnito in giro con dell'aspic finamente sminuzzato. Nell'imbandire, le valve si pongono sul piatto coperto d'una salvietta.

Oppure: Si tramena con salsa all'erbe fredda (pag. 151) il cervello soffritto e sminuzzato, e riempitone delle valve, vi si sparge sopra dell'aspic, o si guarnisce con uova, acciughe e carne di gamberi.

Galantina fredda.

Al pollame domestico o selvatico si levano le ossa (pag. 17), si restringe la pelle delle ali e dei piedi, disponendo la carne dappertutto egualmente fitta, ponendole sulle parti scarsamente

provvedute la carne tagliata giù d'altri punti. Nel confezionare questa si osservi tutto quello che fu detto per la galantina calda (pag. 260). La galantina fredda, preparata 2 giorni prima d'imbandirla, ha da lasciarsi raffreddare nel brodo, acciò si possa trinciare sottilmente. Si pongono le fette sopra dell'aspic, guarnendole con questo di vario colore. Messa in serbo in un recipiente di maiolica entro una gelatina fatta di piedi di vitello, poi coperta d'uno strato di grasso di bue fuso, questa galantina può conservarsi più settimane durante l'inverno.

Di cappone e dindio. Dalla carne, ad. eccezione dei pezzi di petto nonchè del fegato, e carne di maiale e vitello si prepara un farcito, che steso sulla pelle si ricopre con lingua, lardo e la carne del petto tagliata a striscie; si può anche spargervi sopra dei tartufi a quadrelli e pistacchi interi. Poi si stende di nuovo del farcito su tutto questo, alternando sempre finchè la pelle sarà ricolma; questa va quindi cucita insieme. Fasciata nel lardo e ravvolta in un lino, la galantina si mette a stufare, ciocchè esige per un tacchino 2 ore.

Oppure: Si prendono pel farcito i ritagli di carne e fegato d'oca, midollo d'ossa, cipollette, funghi, sale, pepe, maggiorana, mescolandovi framezzo la carne di petto, lingua, poppa di vitella, carne di maiale e tartufi tagliati a quadrelli.

Di fagiano. Un farcito preparato dalla carne disossata, mista a della carne di vitello, si sparge colla carne del petto, lingua, tartufi e fegato d'oca.

Polpettone di carne farcita.

Si fende per lungo *un coscetto di vitello* e si leva l'osso, lasciando aderente la carne alla pelle soltanto alla grossezza di un dito. Del rimanente si prepara con midollo, panini e tuorli d'uova un farcito, di cui metà si stende sopra la carne, e sovrappostovi lingua e lardo, vi si adagia sopra il resto del farcito. Poi s'arrotola la carne su se stessa, saldando con spago il polpettone. Posto sopra ossame, radici e lardo, si lascia stufare, con aggiunta di brodo. Si versa il sugo sulla carne, che trinciata fredda, si guarnisce poi d'aspic.

Oppure: Di carne cruda di capriuolo o lepre si fa un farcito come indica pag. 43. Poi si taglia a striscie lunghe e grosse

quanto un dito lingua, lardo, carne del petto di cappone e fegato d'oca, frapponendo queste alternate in colore nel farcito che serve a legarle. Formato un polpettone, lo si fascia in fette di lardo e carta, e legato con spago, si fa arrostire. Trinciato freddo va guarnito con aspic.

Ventresca pressata.

Si taglia a pezzi quadrati ed oblunghi 1 chilogrammo di carne di maiale, orecchie di maiale e $^1/_2$ chilo di lingua affumicata, dopo che tutto sia stato lessato. Condito di cipolla, sale pepe e 28 deca di lardo a quadrelli fuso, e mescolato bene, lo si mette entro un ventricolo di maiale, che si salda d'ambe le parti. Si fa cuocere questo polpettone 2 buone ore con acqua, buon aceto, foglie di lauro e bucce di limone. Levato dal brodo si pone tra 2 assicelle sotto peso leggero, servendolo freddo e sottilmente trinciato con aceto ed olio e guarnito d'aspic.

Testa di maiale.

Farcita. Si taglia giù la testa d'un giovane maiale con parte del collo; ripulita ed abbrucicchiata che sia, si fende la parte inferiore, staccando la pelle in modo che la carne vi resti aderente all'altezza d'un dito, che poi si cosparge internamente di sale e pepe. La carne disossata ed altrettanta carne di spalla o quella di vitello e lardo fresco va tritata finamente, ed aggiuntovi sale e droghe la si pesta. Poi si taglia della lingua affumicata, lessata soltanto a metà, a striscie grosse un pollice, e del lardo affumicato in striscie sottili quanto un dito mignolo, in egual modo fegato d'oca ed a filetti delle orecchie di vitello lessate, frapponendo questi pezzi agli strati di farcito alternati di colore; indi si cuce collo spago la testa nonchè gli occhi ed il grugno, applicando sul collo mozzato un pezzo rotondo di pelle della coscia o spalla. Ravvolta saldamente in un lino, si fa cuocere la testa almeno 2 ore nell'acqua salata con radici, droghe, ossa, piedi di vitello o di maiale, mettendola poi un poco sotto peso quando si sarà raffreddata. Il brodo chiarificato e rappreso s'adopera per guarnizione, mettendo una rosetta sulla fronte ed adagiando il resto tutt'attorno, rasciugata che sia la testa e spalmata d'una glace

di carne la cotenna, dopo aver tagliato nettamente giù dal collo una prima fetta. Va servita con una salsa fredda al senape con erbe o capperi (pag. 151).

Salata, quale testa finta di cinghiale. La cotenna va abbrucicchiata come per la finta selvaggina nera (pag. 238), poi si lava e disossa la testa come la precedente, levando tutte le parti glandulose, soffregando con salnitro e sale la parte interna, nonchè l'altra buona carne della testa e del collo e parte del coscetto; ripiegata la pelle si pone sotto peso leggero in un luogo fresco, ove si lascia presso a poco 8 giorni, rivoltandola spesso finchè la carne sia divenuta rossa oltre per oltre. Quindi la si taglia a dadi grandi 5 centimetri e in egual modo si taglia una lingua di bue, 1 chilo di lardo in quadrelli più minuti (e tartufi a pezzi grossi); rimestato bene il tutto lo s'introduce nella pelle della testa cucita assieme al di sotto; si cuce sull'apertura del collo un pezzo di pelle della coscia, e rimessa la testa alla sua forma naturale, la si lega in un lino. Così allestita, si fa bollire con piedi di maiale e bue, radici, droghe, grani di ginepro, acqua e vin nero, come è indicato per la concia Nro. II, fin tanto ch'essa monti a galla, ciò che richiede più ore; dopo di che si può far la prova punzecchiandola con un lardatoio, e quando questo ne esce facilmente, si mette la testa in disparte. Un ora dopo la si toglie dal brodo, fasciandola più saldamente ancora. Il giorno appresso la si può imbandire, ovvero, tolta dal lino, rimessa nel brodo colato e digrassato e coperta colla grascia di bue, può essere conservata per più settimane in luogo fresco.

Nell'aspic. Abbrucicchiata, lavata e spaccata che sia una testa di maiale si toglie il cervello e la si mette a cuocere con alcuni piedi di maiale o di vitello nell'acqua salata, aceto, vino, radici e droghe come pell'aspic.

Quando è tenera, si leva ancor calda dal brodo, e staccate le ossa si taglia la carne a dadi grossi un dito od a pezzi un po' quadrilunghi; questi si mettono poi entro il brodo freddo colato od anche chiarificato.

Messo a congelarsi in una forma nell'acqua o sul ghiaccio, l'aspic riversato va servito con aceto ed olio. Per guarnirlo si può prendere delle uova sode, pezzetti di aringa o di lingua, insalata ecc., oppure guarnire coi medesimi la forma già rivestita di gelatina.

Oppure si prepara una miscela di lingua salata, lardo seccato all'aria, arrosto di vitello, cetriuolini in aceto, nonchè la carne della testa, pepe, aringhe, uova ed aspic, e si ricolma uno stampo liscio foderato d'una cotenna di maiale cotta tenera, e ripiegatone i lembi sopra il ripieno in modo da coprirlo, si fa congelare.

Testa di cinghiale.

Ripulita bene che sia la testa, si stacca la pelle del grugno superiore spingendola indietro, e dopo mozzatone l'osso, si lascia la testa durante la notte in molle nell'acqua. Poi si mette del sale, timo, foglie di lauro nel grugno, negli occhi ed orecchie e la si pone a cuocere in una pentola con 2 litri d'acqua, 2 litri di vino nero, 4 decilitri d'aceto ed un limone tagliato a quarti, delle droghe intere e radici. Raffreddata nel suo brodo e posta poi sul piatto la testa, viene guarnita con foglie d'arancio e con un limone conficatole nel grugno. Va servita con aceto ed olio mescolati al pepe, oppure con una salsa al senape (pag. 151).

In salamoia la si prepara identicamente come fu indicato per la testa finta di cinghiale (pag. 307).

Porcelletto nell' aspic.

Si recide il capo e le zampe fino alle articolazioni dei ginocchi e si fende l'animale per tutta la sua lunghezza, staccandone le ossa. Vuotato che sia s'avvolge in guisa di salame, e fasciato in un lino, lo si lega a mo' di rete collo spago. Lo si cuoce come la testa di maiale; lasciatolo poi raffreddare nel suo brodo, viene tagliato a fette e guarnito col brodo rappreso.

Testa di bue nell' aspic.

Si fa cuocere un pezzo di testa di bue (muso), un piede di bue ed alcuni piedi di maiale con acqua, un po' d'aceto, sale, 1 cipolla, 1 foglia di lauro, timo e pepe in grano. Man mano che i pezzi diventano teneri si levano dal brodo per disossarli e tagliare la carne raffreddata a pezzi eguali. Il brodo viene colato e chiarificato freddo. Poi si mescola la carne con gelatina calda, capperi tritati ed acciughe tagliate a filetti, stendendola sopra della gelatina

già rappresa allo spessore d'un dito in uno stampo, che si lascierà fermo nell'acqua fredda. Se la carne fosse troppo dura o la gelatina troppo densa, si possono sobbollire ancora con poco brodo od anche vino. Si tagliano giù dei bei pezzi, che si servono con aceto, olio e pepe.

Testa e piedi di cervo.

I piedi e i pezzi di testa nettati bene si fanno cuocere colla concia Nro. I e vino bianco. Tagliata che sia a filetti la carne staccata dalle ossa, la si mescola con acciughe tagliate in egual modo ed una salsa d'erbe fredda, capperi o senape, e la si guarnisce con aspic trito.

Oca in gelatina.

4 piedi di vitello spaccati si cuociono molto teneri in 3 litri d'acqua, poi si cola il brodo sopra un'oca carnosa ma non grassa, adagiata su cipolle e radici affettate. S'aggiungono pure foglie di estragone, 1 foglia di lauro, pepe intero, sale, tant'acqua che l'oca ne resti coperta, ed un po' di buon aceto. Cotta lentamente, si lascia raffreddare nel brodo colato, che digrassato si chiarifica e si versa sull'oca trinciata ed accomodata sul piatto.

Pollame domestico freddo.

All'aspic. Si scalca un tacchino o cappone arrosto, tagliando giù dal petto dei filetti sottili coi quali si copre la carne am-

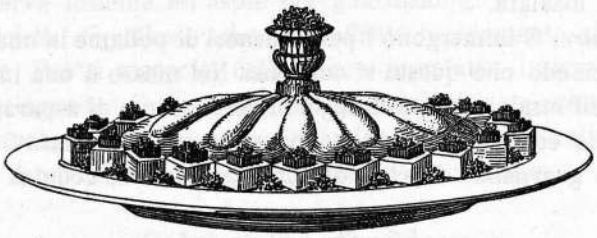


Fig. 35.

monticchiata sul piatto, guarnendola con aspic di uno o più colori tagliato con garbo. (Fig. 35).

Quale gelatina riversata. Si pone con garbo sopra uno strato sottile d'aspic già rappreso in uno stampo liscio, carne del petto, lingua, tartufi ecc. (pag. 36), e sopra questo di nuovo dell'aspic; rappreso che sia anche questo, si mette sopra il resto della carne tagliata a listerelle nonchè la gelatina fredda, lasciando che anche questa si condensi.

Alla mayonnaise. I bei pezzi di carne staccati dalle ossa di pollame, cappone o tacchino arrosto, s'immergono mediante una forchetta in una mayonnaise ben tramenata (pagina 149), lasciando che questa si congeli in un piatto posto sul ghiaccio. Poi si pongono i pezzi sopra dell'aspic sminuzzato, adagiando per ultimo quelli del petto ed ornando l'orlo del piatto con aspic a diversi colori.

Alla salsa. Pollame arrosto o stufato, scalcato freddo, accomodato sul piatto, si copre con una salsa fredda d'uova o d'erbe o di capperi (pag. 151) e lo si guarnisce con aspic.

La carne del petto d'oca o tacchino trinciata sottilmente, adagiata sul piatto si ricopre con una salsa inglese al senape (pag. 152).

Con salsa di capperi (uso genovese). Si fa stufare un tacchino o cappone, si trincia ancor caldo, e rimessolo sul piatto si versa sopra una salsa di capperi (pag 151), lasciandolo raffreddare; poi va ornato di foglie d'arancio, capperi ed olive ripiene.

Insalata di pollame. Per arrostire dei giovani polli carnosi, si fasciano questi in fette di lardo, acciò si conservino bianchi. Dopo trinciati si lasciano 1 ora o più in fusione nell'olio, aceto d'estragone, sale e pepe. Di belle teste di lattuga si tagliano i coricini in 4 parti, le foglie a listerelle, condendo tutto con aceto, olio e sale. I polli s'adagiano sull'insalata ammucchiata nell'insalatiera, il cui orlo si contorna di uova farcite (pag. 184) e coricini d'insalata.

Oppure: S'immergono i pezzi carnosi di pollame in una mayonnaise, lasciando che questa si condensi. Nel mezzo d'una insalatiera si pone dell'insalata mista di fagiuoli verdi, punte di asparagi, cavoli a germoglio ecc., disponendo a corona sopra l'insalata i pezzi di pollame e guarnendo l'orlo con acciughe, uova, code di gamberi e caviale.

Pollame selvatico freddo.

Con aspic. Fagiani, pernici ed altri simili vengono lardati, e bagnati durante la cottura con burro e brodo; trinciati che siano,

si ripongono alla loro primiera forma, oppure s'adagiano i pezzi sul piatto, coperti della carne di petto, ornati d'aspic.

Quale gelatina riversata. Si taglia la carne del petto in pezzi sottili per guarnire con questi, unitamente a lingua, uova sode, od anche tartufi cotti, un sottile strato d'aspic rappreso (pag. 35), coprendo tutto con un po' di gelatina. Il resto della carne, liberata da pelle ed ossa, viene tagliata finamente e pestata; mescolata ad un po' di gelatina, la si mette in una forma, lasciando che si congeli. Riversata si taglia a pezzi, che s'adagiano in una forma, colmando gl'interstizî con gelatina.

Con salsa fredda. Si fa stufare un urogallo od altro con radici, droghe, piedi di vitello, un pezzo di carne magra e fibrosa, come pell'aspic, ricoprendo il tutto con brodo e vino bianco e lasciandolo cuocere più ore secondo il genere del volatile. Lo si lascia raffreddare nel proprio brodo colato, oppure si fanno cuocere ancor meglio gl'ingredienti, si chiarifica il brodo rappreso e lo si inacidisce con succo di limone ed aceto d'estragone, lasciandolo di bel nuovo condensarsi; poi si orna il piatto, che si serve con una salsa fredda al senape (pag. 151).

Oppure si trincia a fette la carne di pollame selvatico versandovi poi sopra una salsa ai capperi fredda (pag. 151).

Con salsa in gelatina. I volatili fasciati nel lardo ed arrostiti, si scalcano freddi, poi s'immergono i pezzi carnosi in una salsa d'uccelli selvatici (pag. 150).

Petti di beccacce con salmi in gelatina. Da beccacce arroste si staccano i pezzi di petto, preparando col resto un salmi (pag. 44), al quale s'aggiunge tanto aspic freddo e liquido, che possa condensarsi, e si riempiono delle piccole forme. Rappreso e riversato che sia, serve insieme all'aspic per guarnizione.

Costolette di pollame selvatico, soffritte rapidamente, si lasciano raffreddare. Poi si mescola della glace liquefatta insieme a dell'aspic, intingendo d'una parte le braciuoline; rappresa questa, s'intinge anche l'altra parte, adagiando poi le braciuoline sopra dell'aspic rappreso e guarnendole d'aspic sminuzzato.

Selvaggina fredda.

Con salsa. D'una lepre non marinata, arrostita ed inaffiata durante la cottura soltanto con grasso, brodo e succo di limone,

si taglia la carne della sella e quella delle cosce, o la carne di capriuolo arrosta, a corti e grossi filetti, così pure dell'aspic rappreso nonchè delle acciughe (per una lepre intera 8 pezzi); poi s'imbandisce questa miscela ammonticchiata sopra un piatto. Coi ritagli di carne si fa una salsa alla selvaggina (come pag. 150 senza tuorli d'uova), e versata questa sopra la carne, si orna il tutto con aspic.

Oppure si versa sopra la selvaggina trinciata fredda, una salsa fredda d'uova, d'erbe, capperi, senape od acciughe (pag. 149 sino a 153), guarnendola con aspic, uova, insalata verde, acciughe ecc.

Con aspic. Si taglia a fette sottili la carne arrosta e fredda di capriuolo, camoscio, oppure il filetto o la coscia di cervo accomodandola in un piatto, che va poi guarnito con dell'aspic intagliato con uno stampo o tagliato semplicemente (in forma di pallottole, dadi, listerelle ecc., quest'ultime d'un aspic rappreso a strati di diversi colori), nonchè della fricassea fredda.

Con fiori di burro e ravanelli. Nel mezzo della carne di selvaggina disposta come la precedente si pone un mazzo composto di fiori al burro e foglie verdi (prezzemolo e limoni), oppure ravanelli bianchi e rossi in sostituzione al burro, contornando esternamente la carne con dell'aspic trito.

Carne di cinghiale con salsa fredda La carne levata fredda dal brodo (pag. 245), e tagliata sottilmente, va servita con senape à la diable (pag. 152) o con una salsa di ginepro.

Carne di vitello fredda.

Un coscetto arrostito semplicemente secondo l'uso o passato al lardo. va tagliato freddo a fette e si orna la carne posta sul piatto con aspic, o fiori al burro, o ravanelli.

Con salsa. Si pone la carne tagliata a fette alquanto grosse sopra un piatto, versandovi sopra una salsa fredda alle mandorle, o d'uova, erbe, capperi od al senape (pag. 151 a pag. 152). Oppure s'immerge ogni pezzo in salsa d'aringa (pag. 153), guarnendo il tutto con un purée di patate freddo tinto in rosso (pag. 173), insalata verde e uova sode ripiene (pag. 183).

Coscetto uso pesce tonno. D'un bel coscetto di vitello spaccato per lungo si tagliano giù circa 2 chilogrammi di carne, a cui dopo averla imbianchita, si leva la pellicola, si sala e pesta energicamente

col batticarne per 15 minuti. Indi si arrotola su sè stessa (in modo che il filo della carne vada per lungo) e la si avvolge in una salvietta, saldando questa alle estremità strettamente vicino alla carne e legando lo spago a mo' di rete attorno il polpettone. S'adagia questo sulle ossa staccate e sminuzzate, vi si aggiunge cipolla, carote, prezzemolo, sedano, foglie d'alloro, timo e tanta acqua ed aceto (non troppo acido però), che la carne ne resti coperta lasciandola cuocere così da 2 a 3 ore. Si lascia durante tutta la notte nel brodo colato in un vaso di maiolica, ed alcune ore prima d'imbandire si leva il salsiccione dal lino per tagliarlo a fette grosse quanto un dito mignolo; accomodate queste sul piatto in modo che il salsiccione sembri soltanto un po' disgiunto, lo si copre con una salsa all'acciughe Nro. 1 (pag. 153), a cui si aggiunge tramenando un po' del brodo gelatinoso, versando di nuovo sulla carne la salsa che ne fosse sgocciolata. La carne così preparata sembra carne di pesce, essendo fibrosa, bianca e morbida.

Coscetto quale finto salmone. Si toglie la pellicola a 2 chilogrammi di carne grossa, che si stropiccia con sale e 5 grammi di salnitro, adagiandola poi in un vaso di maiolica o simile, distribuendo parte al disotto, parte al disopra della medesima delle fette di $^1/_2$ limone, 2 carote e 1 sedano, unitamente ad una manata di prezzemolo, 2 foglie di lauro, alcuni chiodi di garofano, 1 cucchiaio di grani di pepe, un po' di bacche di ginepro e timo, lasciandola 4 giorni sotto peso e voltandola di spesso. Nell'imbandire la si affetta sottilmente, servendola coperta d'una salsa al burro con acciughe (pag. 150) in luogo d'una mayonnaise.

Coscetto lardato con acciughe. Si stacca la pelle che si ripiega verso l'osso, e mediante un coltello sottile si foracchia la carne, introducendo nei buchi del lardo alternato con acciughe (ogni acciuga divisa in 8 parti). Poi si ripiega la pelle al suo posto, cuocendola all'estremità. Si sala il coscetto, che lasciato riposare per qualche giorno, viene poscia appeso ed esposto per alcuni giorni al fumo; si lava indi bene e lo si mette ad arrostire diligentemente inaffiato con burro e brodo. Il sugo dell'arrosto non deve consumarsi completamente, acciò esso rimanga chiaro, e digrassato che lo si abbia, viene colato sopra il coscetto attraverso uno staccio; si lascia raffreddare l'arrosto insieme al sugo, per poi trinciarlo.

Noce di vitello lardata. Questa viene battuta, spogliata dalla pelle, salata, passata al lardo, poi stufata ed infine lasciata raffreddare nel proprio sugo. Poi si taglia uniformemente giù il lardo, si spalma la superficie con aspic freddo, spargendovi sopra dell'aspic sminuzzato ed ornando il piatto pure d'aspic; si serve in salsiera a parte una salsa fredda ai capperi od all'erbe.

Costolette alla mayonnaise. Si fanno stufare le costolette in mezzo a fette di lardo con delle fin'erbe, mettendole poi a raffreddare sotto peso. Intinte nella mayonnaise queste costolette si accomodano sopra un piatto posto sul ghiaccio, in modo che le ossa avvolte in carta stieno in piedi nel centro, poi si guarniscono con aspic.

Carne di maiale fredda.

Un coscetto marinato con cipolla e pepe, ed involto di carta (pag. 221), viene arrostito, trinciato e servito col tè od altre bibite unitamente a del senape.

Con salsa. Un pezzo di lombo, stufato come la selvaggina nera, va trinciato freddo come questa e servito con senape francese od à la diable o con salsa al ginepro fredda.

Carne di maiale ad uso pesce. Un pezzo di carne staccata dalle coste d'un giovane animale od un filetto di maiale viene bollito insieme ad ossa, cipolle, radici, droghe, acqua ed un poco d'aceto come nella concia Nro. I, poi lasciato raffreddare nel proprio brodo. Il giorno seguente lo si mette, tagliato a fette su d'un piatto oblungo, versandovi sopra una salsa d'acciughe senza tuorli d'uova (pag. 153).

Filetto di maiale arrosto. Un filetto, salato prima, viene arrostito, avvolto e legato in carta; freddo che sia, lo si taglia a fette sottili servendolo poi col tè o birra.

Carne di manzo fredda.

Carne di manzo morbida della costa o dell'ombolo, battuta, salata, lardata a sghembo con lardo, prosciutto, lingua, salsicce affumicate e cetriuoli, si fa stufare lentamente adagiata sopra piedi spezzati di maiale o vitello, radici e droghe, con aggiunta di brodo, aceto e vino. Si lascia raffreddare la carne nel proprio sugo colatovi sopra; tagliata a fette la si guarnisce poi col proprio sugo rappreso.

Quale arrosto inglese va servita intera o tagliata a fette guarnita di mixed-pickles.

Quale insalata di carne. Carne di manzo sugosa allessa od arrostita, si taglia a dadi uniformi, mescolandola alcune ore prima d'imbandire colla salsa qui sotto indicata, nonchè con capperi, acciughe e cetriuolini all'aceto, tagliati a listerelle. Poi si ammonticchia il tutto sul piatto, guarnendolo di fagiuolini verdi in aceto, patate, insalata od altro.

Per comporre la salsa si tramenano dei tuorli sodi con aceto, olio, un po' di senape, prezzemolo, cipolla grattugiata e pepe.

Coscetto di castrato freddo.

Con salsa d'acciughe. Trinciato finamente che s'abbiano cipolla, prezzemolo, buccia di limone e maggiorana, vi si aggiunge dello zenzero e pepe, arrotolando in questa miscela il lardo, col quale poi insieme a del prosciutto si lardella in isghembo un coscetto battuto e spogliato della pellicola. Indi si mette a stufare colla concia in un recipiente, il cui coperchio viene saldato mediante una pastella. Lasciatolo raffreddare nel sugo, lo si ripulisce poi bene, e si versa sopra una salsa d'acciughe pestate, cipolline, pepe, succo di limone ed olio, contornandolo di olive ripiene.

Carne affumicata fredda.

Prosciutto cotto come pag. 26, raffreddato nel brodo e trinciato molto sottilmente, si dispone sul piatto in modo che carne e lardo siano regolarmente alternati. Si adorna il piatto con aspic o cren raspato, o con fiori di burro e foglie di prezzemolo, o dei ravanelli intagliati (vedi pag. 188).

Al pari del prosciutto s'adopera anche la carne distaccata dal *collo di maiale* od il *filetto* affumicato.

Carne di bue del capocollo viene affumicata ed egualmente trinciata fredda e servita con delle bibite.

Cosce di vitello, castrato, capriuolo e cervo vengono pure affumicate ed adoperate come il prosciutto. Prima di metterle a bollire, si lasciano in molle nell'acqua durante la notte.

Ai petti d'oca affumicati e cotti si toglie la pelle prima di trinciare la carne in fette sottili.

Una lingua di bue affumicata, viene spogliata dalla pelle ancora calda e trinciata appena quando è fredda.

A salsicce affumicate uso salame si toglie la pelle dopo averle trinciate sottilmente, mettendo le fette una sopra l'altra in modo che si coprano a metà. Vengono servite col pane burrato o con bibite.

Salsicce pressate affumicate e simili si affettano sottilmente e levata loro la pelle s'imbandiscono condite d'aceto ed olio o cosparse con cipolla a fettucce.

Burro quale pietanza fredda.

Burro all'acciughe con ravanelli.

Del burro all'acciughe, preparato di circa 30 deca di burro e di 15 a 20 deca di acciughe passate per lo staccio (pag. 60), si fa rissodare nell'acqua fredda, formando poi colle mani immerse prima nell'acqua fredda, un cordone lungo quanto due palmi di mano, che s'avvolge poscia in guisa di corona; si pone questa sopra un piatto, uguagliando il burro a mezzo d'un coltello e facendovi delle leggere incisioni con un altro coltello appuntito. Nel mezzo s'adagiano dei piccoli ravanelli bianchi e rossi, ai quali s'avrà prima mozzato le radicette sottili, acciò possano stare ritti e le foglie sieno voltate in sù. Tutt'attorno al burro si dispongono dei mucchietti di porrino, nonchè il tuorlo e l'albume sminuzzato di uova sode, servendo in un piatto a parte delle fette di pane.

Burro al caviale.

Si pone sopra un piatto del burro dolce con mucchietti di caviale e limoni dimezzati, servendo in un altro piatto delle sottili fètte di pane.

Oppure: Si mescola metà burro, metà caviale con alquanto succo di limone e si stende uno strato sottile di questa miscela sopra fette di pane o di panini tostati, che adagiati sul piatto, vengono poi guarniti di piccoli ravanelli rossi.

Tartoline di pane burrato.

Fette guarnite (canapés). Pane bianco di segala (preferibilmente cotto un giorno prima) viene trinciato a pezzi uguali in guisa di fette di panini, tagliando via la crosta o intagliandoli in forma ovale. Indi si spalmano con burro all'acciughe e si cospargono in file oblique colla carne di lingua o di prosciutto, porrino, tuorli ed albume di uova sode, oppure soltanto con rimasugli di carne arrosta, il tutto finamente tagliato.

Oppure: Si spalmano delle fette di panini metà con burro fresco, metà con quello all'acciughe, e dopo avervi steso sopra a modo d'una grata e tutt'attorno all'orlo delle listerelle di acciughe, si pongono negli interstizi dei mucchietti di uova, capperi e salmone o prosciutto, alternando i colori.

Oppure: Si stende del burro fresco sopra fette di pane e si guarniscono queste con listerelle di prosciutto, frapponendovi del porrino, tuorli d'uovo tritati e caviale inaffiato con goccie di limone.

Tartoline di pane burrato con carne (Sandwichs). Delle fette tostato di pane di segala o quello al latte vengono spalmate con burro fresco, ed adagiatovi sopra lingua, prosciutto o carne del petto d'oca, trinciati sottilmente, si coprono con altre fette di pane burrato.

Farcito di pasticcio di manzo, si spalma sopra fette burrate di pane o panini.

Sandwichs al pollame selvatico. Si taglia a fette sottili la carne di petto già fredda d'una beccaccia arrostita od altra simile, e si trita finamente il resto della carne, che poi pestata, si mescola con 20 deca di burro, un po' di succo di limone, sale e pepe bianco, mettendola in luogo freddo. Questa miscela si stende sopra fette sottili di pane, le quali vengono poi coperte colla carne del petto.

Con pesci marinati. Sopra fette burrate di pane si stende un po' di senape, sovrapponendovi dei *pezzi d'aringa.*

Insieme al pane burrato si servono delle sardine, acciughe o scombri, o aringhe marinate di recente, od altri pesci, mondati e privati della lisca principale e riuniti al naturale.

Pane burrato con salmone o prosciutto. Sopra fette di pane nero si stende del burro, poi si cospargono con prosciutto tritato

finamente, o nei giorni di magro con salmone affumicato. Queste ultime si possono servire alternate di fette al caviale.

Con carne cruda. Un piccolo pezzo di carne morbida di manzo, preferibilmente quella del lombo, si libera raschiando dalle fibre; schiacciata e tritata che sia, s'aggiunge sale, pepe, un po' di cipolla ed aglio e poco burro. Si stende questa miscela sopra il pane affettato e burrato e si ricopre la carne con fette burrate.

Con formaggio. Formaggio di qualità molle, che comunemente si mangia steso sul pane burrato, va servito sotto una campana di vetro insieme al burro e fette di pane.

Formaggio di Liptau o simile si guarnisce con mucchietti di senape, cumino, caviale, capperi, paprica, porrino e cipolla.

PESCI E VIVANDE AI PESCI.

Pesci allessi. [1])

Di preferenza *si fanno allessi* i seguenti pesci fluviali: le trote, i salmoni, lucci e simili, che si possono fare a meno di scagliare. La loro pelle si tinge in bleu quando rimangono viventi nell'acqua fino al momento di cuocerli. Perciò si uccidono con un colpo sulla testa mediante la costa del coltello appena quando l'acqua salata mista all'aceto si trova già in ebolluzione, riponendo tosto ogni pesce nell'acqua.

Piccoli pesci, trote, avanotti, temoli ed altri si pigliano, nell'ucciderli e sventrarli, per le pinne del collo e così tengonsi pure nell'acqua, mentre si passa colla mano in su contro lo squame per staccarne le interiora ed il sangue e strapparne il cuore. Quando tutti sono sventrati si pongono nella pesciaiuola col dorso in sopra in modo che la testa d'un pesce venga a toccare la coda d'un altro. Se non occupano tutto il posto del recipiente vi si pone entro un pezzo di legno faggio a tenerveli insieme. Quindi si versa sopra ciascuno dei pesci dell'aceto bollente, che così la pelle diviene d'un color bleu e si versa poi con precauzione lungo l'orlo del recipiente tant'acqua salata, che i pesci ne restino bene coperti. Ora si pone sulla pesciaiuola una carta asciugante burrata, con sopra una mestola per tenervela ferma, lasciandoli esposti a calore moderato fintantochè gli occhi sporgano eguali a perle bianche, segno questo, che i pesci sono cotti in punto.

Assieme all'acqua salata (per ogni litro d'acqua 1 cucchiaio di sale, oppure per ogni chilo di pesce 4 cucchiai), si può cuocere anche della cipolla affettata, prezzemolo, 1 foglia di lauro, grani di pepe, colandola prima di versarla sui pesci.

Qualora questi pesci si servono caldi, vengono levati dall'acqua poco prima d'imbandirli, posti sul piatto guarniti con prezzemolo; se vengono serviti freddi si lasciano raffreddare nel proprio brodo.

[1]) Vedi pag. 50 sul modo di uccidere e preparare i pesci.

Un pesce più grande si maneggia con eguale precauzione nel lessarlo per non lederne la pelle. Per farlo star saldo sul tramesso d'una pesciaiuola e per levarnelo più agevolmente, lo si ricopre interamente con un tulle bagnato, che si ferma legando sotto il tramesso. Pesci di media grandezza si piegano onde poterli cuocere in recipienti rotondi, passando con un agone attraverso il corpo un filo che si rannoda tra bocca e coda. Si scotta dipoi il pesce con aceto bollente, e quando sia divenuto bleu, con acqua salata come fu già detto. Appena che l'acqua con entro il pesce riprende la bollitura, si ritira il recipiente onde pel troppo bollire o perchè il pesce non fosse coperto interamente del liquido, la pelle non crepolasse e la carne per la dispersione del sugo non avesse a riescire tenera e senza gusto. Acciò la carne internamente giunga a completa cottura, si lascia il pesce ancora altrettanto tempo coperto in disparte, quanto ci voleva per fargli escire durante la cottuta le perle dagli occhi.

In mancanza d'un recipiente adatto alla grandezza del pesce questo si taglia, mettendo più tardi a bollire la coda, che più facilmente si cuoce, e levato lo si pone sul piatto [1]) ben unito con stecchetti framezzo, per farvelo star dritto, coprendo le crepolature della pelle con prezzemolo fresco o nei pesci freddi con aspic, guarnizione che va disposta anche in diverso modo.

Pesci grandi possonsi anche fendere per lungo, poi dividere in pezzi grossi quattro dita, che salati si mettono a cuocere con acqua e vino bianco in eguale misura, un po' di burro cotto, 2 cipolle, droghe intiere ed 1 foglia di lauro. 1/4 d' ora che abbiano riposato, i pezzi s'adagiano sul piatto, spruzzandovi sopra dell'aceto, e messovi 1 cucchiaione pieno del proprio brodo colato nel piatto, s'imbandiscono con una salsa.

Pesci scagliati si cuociono nell'acqua salata, con aceto, radici e droghe; senz'aceto però, se vengono imbanditi con una salsa al pesce calda.

Pesci lessati all'aceto ed olio. Trote od altri pesci, levati caldi dal brodo, posti col dorso in su sul piatto, ornati di foglie di prezzemolo, si servono con aceto, olio e pepe.

Con salsa fredda. Un pesce caldo si guarnisce con uova (pag. 183) acciughe, bucce di limone e simili.

---

[1]) Pesci molto grandi si servono adagiati sopra una guantiera coperta di salviette.

Va servito con una salsa fredda di uova, di erbe o di capperi (pag. 149 a pag. 150)

Con salse calde. Un pesce, levato caldo dal brodo, si orna sul piatto con prezzemolo, lo si guarnisce con cavolfiore, servendo una salsa olandese (pag. 144) in una salsiera a parte ed oltre a questa anche aceto ed olio.

Un pesce caldo, su cui si è versato del burro, si guarnisce con fini ortaggi alla giardiniera (pag. 166) o con piselli verdi conditi al burro (pag. 163), code di gamberi, funghi ripieni ecc., e si serve con una salsa al burro à la maître d'hôtel (pag. 141) in una salsiera a parte.

Oppure: Si guarnisce il pesce con riso in formette, salsiccette di carne di gamberi, cavolfiore, cosce di rane fritte ecc., aggiungendovi una salsa di funghi, di gamberi o francese passata allo staccio.

Con acciughe. Nel burro che serve a condire il pesce s'aggiunge prezzemolo ed acciughe tritate finamente e succo di limone, guarnendo il pesce con piccole patate (pag. 174).

Oppure: Si pongono in un piatto fondo dei pezzi di pesce lessati e versatovi sopra panna acidula, briciole, burro all'acciughe, si fanno sobbollire con calore al disopra.

Con rafano. Un carpione od altro pesce, scagliato e tagliato a pezzi, si fa lessare nell'acqua salata, aceto, radici e droghe. I pezzi adagiati poi con garbo sul piatto si bagnano con un poco del proprio brodo ridotto e colato, indi si cospargono di rafano (cren) grattugiato.

Pesci di mare, branzini, rombi, dentali, riboni, orade ecc., scagliati, sventrati e salati che sieno, si mettono nell'acqua fredda salata con radici, foglie di lauro, rosmarino, cipolla, fette di limone od aceto, grani di pepe, per lessarveli a calore temperato; dessi abbisognano più tempo per cuocersi, che i pesci fluviali, finchè dagli occhi esca una pallottola bianca e la carne cominci a staccarsi o facilmente si possa perforarla con uno stecchetto.

Non si adopera il brodo dei pesci di mare per le salse, ma pel risotto di magro (pag. 118), in tal caso si prepara il pesce senza limone od aceto.

Vengono serviti caldi come i pesci fluviali, con aceto ed olio, ornati di prezzemolo fresco.

Oppure: Si fa rinvenire nel burro fumante prezzemolo e briciole, per condirvi poi il pesce caldo, che va servito con insalata.

Al succo di limone. Si fa sobbollire l'olio ed aggiuntovi succo di limone, sale e pepe si condisce il pesce lessato ancor caldo; oppure si fa rinvenire nell'olio prezzemolo e cipolla tritati finamente, mettendovi a sobbollire del succo di limone; o si serve caldo il pesce soltanto con limoni.

Pesci stufati.

Brodetto con polenta. Questa pietanza si prepara possibilmente con diversi pesci, cioè: scarpene, guatti gialli, cefali, barboni, boghe, bisatti, lamprede ecc. Pesci più grandi si tagliano a pezzi grossi 3 dita, non levando loro la pelle, pesci piccoli in 2 pezzi; le teste ed alcune canocchie si pestano per passarne il sugo sui pesci. Si fa rinvenire in abbondante quantità d'olio della cipolla affettata, nonchè prezzemolo od aglio tritato, pepe in polvere, sale, una foglia di lauro, poi i pesci e tant'acqua, che ne restino coperti, lasciandoli cuocere presso a poco $^1/_2$ ora, senza coprire la casserola. Verso la fine si può aggiungervi del pomodoro passato, o conserva di pomodoro sciolta nell'acqua calda, ed un cucchiaio d'aceto.

Col brodetto va servita comunemente la polenta riversata su d'una tavoletta rotonda in forma di focaccia che si taglia a fette con un filo, oppure si toglie dal calderotto a cucchiaiate e si serve cosparsa di parmigiano grattugiato o condita al burro.

Qualora si fa il brodetto soltanto con pesce grasso (bisatto), si prende meno olio.

Gulyàs di pesce (al pepe rosso). Pesci scagliati, sventrati e lavati si tagliano a piccoli pezzi (come si usa pel gulyàs di carne), che cosparsi di sale e paprica si mettono col proprio sangue nel grasso caldo con abbondante cipolla tritata rinvenutavi, lasciando che il pesce vi si soffrigga un poco; poi s'aggiunge tant'acqua, che ne resti coperto e lo si lascia cuocere senza rimestare finchè sia divenuto una vivanda alquanto brodosa. Riescirà più gustosa se il piatto è composto di diversi pesci, con framezzo delle qualità grasse (carpioni ecc.).

Pesce in salsa bruna. Un carpione od un luccio-perca, scagliato, tagliato a pezzi e salato, si fa cuocere adagiato sul burro con cipolle, sedano affettato, un po' di timo, bucce di limone, 1 foglia di lauro, pepe intero, pimento, un pezzo di zenzero e fior di noce

moscata, un po' di aceto ed acqua. Cotti che sieno i pezzi, silevano dal tegame con un po' di brodo, serbandoli caldi in parte. Intanto si spolverizza il grasso e le radici con farina ed un po' di zucchero, che divenuto giallo si ammollisce e si lascia sobbollire col resto del brodo. Questa salsa si passa sopra i pezzi del pesce, che va poi servito con gnocchi conditi al burro o con una guarnizione di pasta sfogliata.

Oppure: Nello stufare carpioni, anguille, lamprede ed altri, si aggiunge alla salsa passata anche del vino nero, delle cipollette stufate o nell'aceto, dei funghi ed il fegato del pesce.

Pesci arrosti.

Scagliato, sventrato e lavato un pesce, lo si lascia per 1 ora nel sale. Pesce fluviale s'arrostisce infilzato allo spiedo, o messo in un recipiente oblungo burrato in forno, ed il pesce di mare di preferenza sopra una graticola, già riscaldata e spalmata d'olio, sulla brage viva. Il pesce va arrostito sempre su fuoco gagliardo, perchè se cotto a fuoco lento, facilmente si sfilaccia; piccoli pesci non si voltano che una, più grandi diverse volte, e mediante una penna vanno unti col grasso. Per arrostire dei pesci salati, questi s'avvolgono in carta già unta di burro od olio e cosparsa di cipolla, prezzemolo e fette di limone.

Calamari ripieni. Si strappano a calamari di media grandezza i tentacoli e la testa cogl'intestini senza rompere il corpo. I tentacoli ben lavati si tritano con prezzemolo, aglio, briciole di pane ed un po' d'olio, si mescola il tutto fino a che si forma una miscela che s'introduce poi con un cucchiaino nei corpi vuoti dei calamari. S'adagiano in una casserola e, cosparsi d'olio, s'arrostiscono con calore sotto e sopra.

Con burro e succo di limone. Il pesce va inaffiato durante la cottura con burro ed agro di limone, oppure, dopo aver svolto dall'involucro un pesce arrostito nel cartoccio ed adagiatolo sul piatto, vi si versa sopra del burro già sobbollito con succo di limone e prezzemolo, od olio e limone.

Con erbe e succo di limone. Salato un pesce previamente ammanito, lo si adagia sopra un piatto con dell'olio, succo di limone, prezzemolo e cipolla affettata. Alcune ore dopo viene arrostito ed inaffiato durante la cottura con questa marinata.

Nell'imbandire si fa un taglio lungo il dorso per introdurvi del burro all'erbe e si versa nel fondo del piatto un po' di brodo consommé.

Con acciughe. Piccoli pesci scagliati e sventrati si lasciano $^1/_2$ ora nel sale, poi si passano per mano onde togliere loro il sale. Avvolti in farina si soffriggono nel burro con scalogno ed acciughe, ed aggiuntovi dipoi un po' di brodo, pepe e fette di limone, vi si lasciano stufare brevemente; il sugo ridotto si cola sopra i pesci, che si servono con patate calde.

Con acciughe, panna e succo di limone. Un luccio giovane spogliato della pelle si piega in modo da conficcare la coda nella bocca ove viene fermata con un agone; indi lo si accomoda in una casserola di sponda bassa sopra fette di cipolla e lo si cosparge con prezzemolo e burro all'acciughe, inaffiandolo durante la cottura con succo di limone e panna acidula.

Un pesce più grande arrostito con acciughe e panna va guarnito con patate à la maître d'hôtel.

Con panna e briciole. Un pesce salato, adagiato in una leccarda, viene scottato con burro caldo e cosparso di briciole mescolate a del prezzemolo; aggiuntovi della panna acidula, briciole di pane e burro, lo si fa cuocere con calore al disopra senza voltarlo, inaffiandolo spesso con burro.

Pesce lardato. Si spoglia d'un lato solo la pelle ad un bel pesce, lardandolo in fitte file con lardo; legatane la testa con un filo, si pone il pesce colla parte lardata in alto su cipolla affettata in una tegghia burrata, ove lo si fa arrostire con forte calore al disopra, bagnandolo diligentemente con burro e brodo di pesce. Lo si accomoda così sul piatto, guarnendolo con tartufi interi, code di gamberi, cavolfiori ecc.

Oppure: Si lardella un grosso pezzo di siluro od altro pesce lasciandolo 1 ora nel sale; posto che lo si abbia sopra delle radici porrino, prezzemolo, grani di pepe, ritagli di vitello, un po' di prosciutto, 2 decilitri di vino e poc'acqua, lo si bagna durante la cottura spesso col proprio sugo, che nell'imbandire viene poi colato sul pesce.

Un luccio od altro buon pesce di circa 2 chilogrammi di peso, dopo scagliato e salato internamente, si lascia riposare un'ora. Dipoi gli si stacca alternatamente la pelle in striscie larghe tre dita, lardandone le parti spogliate per i giorni di magro con acciughe e per i giorni di grasso con lardo cosparso di sale e pepe.

Si adagia poi il pesce colla parte aperta sul burro alle acciughe e cipolla trita, inaffiando la schiena durante la cottura al forno con burro ed infine anche con panna acidula.

Pesce farcito. S'introduce nel ventre di un grande pesce, salato, un farcito di pesce Nro. I (pag. 43) mescolato insieme con fin'erbe e parmigiano in sostituzione della panna, e se ne cuce l'apertura. Si sparge dipoi sopra il pesce del succo di limone, vino, olio, prezzemolo e scalogno, e lo si ricopre di una carta burrata, per farlo arrostire 1 ora, bagnandolo diligentemente col proprio sugo. Levato che se ne abbia il filo, si pone il pesce sul piatto, ove, spalmato con burro all'acciughe mescolato a della glace, lo

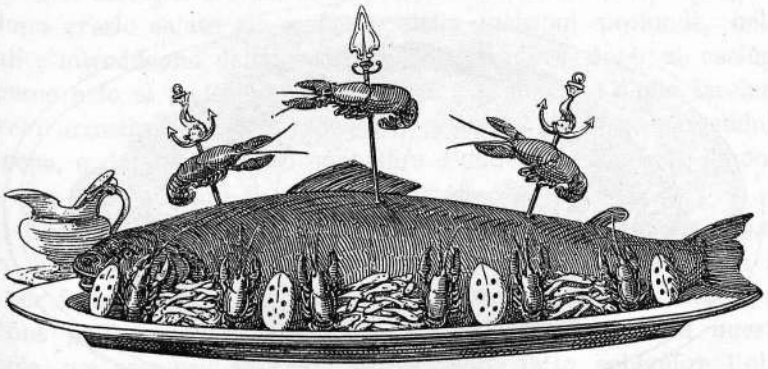


Fig. 36.

si guarnisce con gamberi interi e pesciolini fritti, servendo a parte una salsa d'erbe o di ostriche (pag. 141 e 144) (Fig. 36).

Con ripieno di salsicce. Per un carpione od altro pesce del peso di 1 $^1/_2$ chilogrammo si prendono 40 deca di salsicce fresche, che spogliate dalla pelle si soffriggono un po' con del prezzemolo rinvenuto; vi si aggiunge poi 1 panino ammollito nell'acqua e schiacciato, nonchè 2 uova. Con questa miscela si riempie il pesce già scagliato e da una parte spogliato della pelle e lardato, cucendone l'apertura. Quando è caldo il burro nella leccarda, vi si mettono 3 fette di panino, sopra le quali s'adagia il pesce, che senza voltare si fa arrostire per 1 $^1/_2$ ora; lo s'inaffia spesso prima con burro, cospargendolo di sale e briciole, ed infine col proprio sugo, al quale s'aggiunge di tanto in tanto un po' d'acqua.

Pesce al pepe rosso alla pescatora. Un carpione od altro pesce viene lavato, sventrato, non però scagliato, ma bensì intagliato

più volte d'ambo le parti; indi lo si sala e lo si mette ad arrostire senza grasso in una tegghia, voltandolo di sovente. A cottura finita si spela e si cosparge il pesce con sale e paprica.

L'anguilla fresca devesi lasciare per più tempo nel sale ed in causa della sua carne ferma e grassa la si arrostisce più a lungo. Si puliscono (vedi pag. 52) e tagliano in pezzi lunghi quanto un dito, si accomodano questi fittamente in una casserola cospargendoli poi di prezzemolo tritato ed alcune cucchiaiate di vino. Si fa rosolare l'anguilla nel proprio grasso d'ambo le parti in casserola coperta, ed imbandita che sia, la si guarnisce con fette di limone.

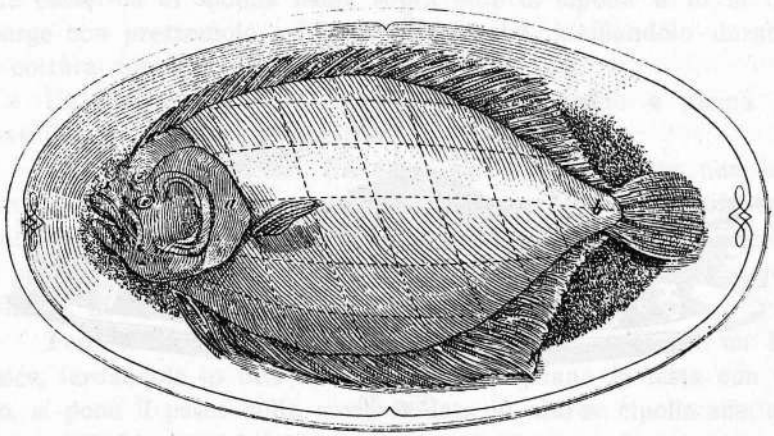


Fig. 37.

Oppure: Si pone in una casserola un'anguilla salata e avvoltolata in guisa di chiocciola, o tagliata a pezzi infilzati su stecchetti alternatamente con fette di limone; s'inaffia il pesce durante la cottura di burro e succo di limone e lo si cosparge di briciole, che si lasciano ingiallire bene. Va servita con limoni.

Di pesci di mare si adattano per essere arrostiti di preferenza il pesce tonno, l'orata, lo scombro, i barboni le sogliole ed altri. Vengono scagliati, sventrati e salati, ad eccezione dei barboni, che rimangono intatti e perciò salati soltanto esternamente, e delle sardelle, che, dopo averle arrostite sulla graticola da ambe le parti, si pelano e si toglie loro la testa ancor calde; ammannite su d'un piatto, si cospargono con prezzemolo ed aglio triti e si condiscono con olio. Si mangiano calde o fredde a piacere con o senza succo di limone.

Con olio e succo di limone. Si versa sopra un pesce salato un po' d'olio e succo di limone, inaffiandolo anche col proprio marinaggio durante la cottura, e servendolo poi con limoni dimezzati ed una salsa all'astaco (Fig. 37).

Con prezzemolo, briciole ed agro di limone. Si pone un pesce salato in una leccarda spalmata d'olio, lo si cosparge con prezzemolo, cipolla ed un po' di briciole, succo di limone ed olio, agitandolo dapprima alcune volte durante la cottura acciò non s'attacchi, rivoltandolo anche prima che sia completamente cotto al disotto. La salsa ristretta così ottenuta si cola attraverso uno staccio sul pesce imbandito.

Con acciughe e succo di limone. Si fende un pesce scagliato e dopo averlo salato gli si fanno delle incisioni profonde, nelle quali s'introducono delle acciughe trite. Un'ora dopo si asciuga il pesce e lo si mette in una leccarda con un poco d'olio, lasciandovelo arrostire. Quindi si adagia il pesce sul piatto cospargendolo di pepe, e dopo aver fatto sobbollire l'olio col succo di limone, si versa questo sopra il pesce.

Alle sardelle fresche si fa un'incisione sotto la testa, senza però lavarle prima, stropicciandole con una carta dalla coda in su per farne uscire le interiora, e si lasciano poi marinare per un'ora nell'olio e succo di limone. Vengono arrostite in questa concia, poi ammucchiate sul piatto, e dopo fatto sobbollire l'olio con prezzemolo ed un po' d'aglio trito, si versa l'intinto sui pesciuolini, che si guarniscono in ultimo con fette di limone.

Filetti di pesce.

Secondo la grandezza del pesce si tagliano giù i filetti unitamente all'osso vertebrale nella grossezza d'un dito, oppure si stacca la carne dalle lische principali, tagliando il filetto in fette grosse un dito se il pesce è grande, se piccolo a pezzi larghi da tre a quattro dita, i quali in tal modo risulteranno quadrilunghi. Indi si lasciano 1 ora nel sale.

Al succo di limone. I filetti si soffriggono nel burro con scalogno e prezzemolo, bagnandoli goccia a goccia con succo di limone.

Con burro di gamberi e ragoût. Si salano delle braciuoline tagliate ovali e si mettono in una casserola unta con burro di gamberi, coprendoli d'una carta spalmata col medesimo burro.

Vengono arrostite poco prima d'imbandire e servite con ragoût di gamberi.

Con panna e capperi. Braciuoline d'una tinca, d'un luccio-perca, storione od altro pesce grande, arrostite con burro e cipolla, si mettono a stufare con panna acidula, succo e buccia di limone, capperi, prezzemolo e burro versatovi sopra.

Con salsa ai tartufi. Braciuoline di qualsiasi buon pesce si mettono a marinare con cipollette, prezzemolo, olio e succo di limone. Durante la cottura s'inaffiano colla marinata e si servono con una salsa ai tartufi à la Saint-Marsan od au suprême (pag. 148).

Con salsa d' acciughe. Cosparse di sale e pepe, le braciuoline si arrostiscono rapidamente con burro, prezzemolo trito e cipollette; s'infarina poi il grasso e lo si sobbollisce assieme ad un po' di brodo comune o di magro, succo di limone e burro all'acciughe. Imbandite che sieno le braciuoline, si guarniscono con un ragoût di pesce o di ostriche (pag. 184).

Panate. I filetti di pesci grandi, dopo salati s'immergono nel burro sbattuto con tuorli d'uova; passandoli poi pel pan grattato si mettono ad arrostire sulla graticola. Oppure intinti nell'uovo sbattuto e passati per la farina mescolata a delle briciole, i filetti si soffriggono in una padella con un po' di burro. Dipoi vi si spreme sopra del succo di limone, oppure si servono con degli spicchi di limone, e si guarniscono con piselli soffritti, o s'aggiunge una salsa d'erbe legata od acidula (pag. 141) od una salsa di senape all'erbe (pag. 153), o dell'insalata.

Pesci fritti.

Carpioni od altri pesci del peso da 1 a 2 chilogrammi, scagliati, sventrati e lavati, si tagliano a pezzi grandi due a tre dita, lasciandoli 1 ora nel sale. Piccoli pesci, trote od altri, si vuotano e lasciano interi, facendo d'ambo i lati delle piccole incisioni e mozzando le pinne colle forbici. I ghiozzi non si aprono che quando sieno grandi.

I pezzi di pesci salati ed infarinati s'immergono nell'acqua e si cospargono col pan grattato; oppure si sbattono le uova con un po' d'acqua e si mescolano le briciole colla farina, e avvoltolatovi i pesci, questi si lasciano un po' asciugare. Il burro fuso che serve per friggerli ha d'essere bollente, altrimenti il pesce riesce grasso e non croccante. S'imbandiscono sul piatto coperto d'una

salvietta, trote intere od altri sopra un piatto oblungo, cosparsi di prezzemolo fritto, e si servono con limone od insalata. (Fig. 38).

Ai pezzi di anguilla si tolgono le spine, riempiendo il vuoto con un farcito di pesce all'acciughe, e dopo averli avvolti nel pan grattato, si friggono finchè le briciole saranno dorate.

Di pesci di mare s'adattano per la frittura: Sardelle, sardoni, sogliole, gerali, piccoli barboni, cefali, scombri, calamari ecc. ecc. A quest'ultimi si allontana la cartilagine e si mettono i pezzi compresi i tentacoli per alcun tempo nel vino prima d'avvolgerli nella farina, salandoli quando sono già cotti, che altrimenti s'induriscono. I pesci vengono scagliati, sventrati e diguazzati, poi tagliati a pezzi piuttosto grandi e salati; infarinati che sieno, si mettono subitamente a friggere nell'olio bollente, si servono con limoni dimezzati o con insalata.

Fig. 38.

Sardelle fresche od altri piccoli pesci si fendono lungo il ventre, si toglie la lisca del mezzo ed assieme alla testa si strappano le interiora; infarinate o passate pell'uovo salato e pan grattato, si friggono nell'olio bollente.

Sardelle fresche ripiene. Si tritano fine alcune sardelle fresche con prezzemolo ed aglio, s'aggiungono delle briciole di pane ed alcune gocce d'olio, si riempiono con questa mistura le sardelle pulite come sopra, che unite due a due s'impanano e friggono nell'olio ben caldo.

Sfoglie fritte. Scagliate, sbranchiate, sventrate e ben lavate, si tagliano, se sono di media grandezza in due, se più grandi in 3 pezzi, e salate s'avvolgono in farina e si friggono nell'olio ben caldo.

Aguglie (angusigole). Aguglie di media grandezza si friggono intere. Si dà loro una forma rotonda conficcando il becco nella coda. Le grandi si tagliano a pezzi. Avvolte in farina si friggono in olio ben caldo.

Pesci freddi.

All' olio ed aceto. Si prende in un piatto fondo del sale, pepe, aceto ed altrettanto olio, sbattendo per bene il tutto con una forchetta di legno finchè sia divenuto denso; si versa questa miscela sopra un pesce freddo, che viene poi guarnito di prezzemolo od anche con uova ripiene.

Tonno all'olio 3 chilog. di tonno e $^1/_2$ chilog. di sale si pongono in una casserola e vi si versa tant'acqua da coprire perfettamente il pesce. Dopo che avrà bollito 2 ore, lo si toglie dall'acqua, si pulisce dalla pelle, grasso e spine e lo si pone ad asciugare per 24 ore sopra uno staccio. Asciutto che sarà, lo si mette in un vaso con foglie di lauro e capperi, vi si versa fino all'orlo olio crudo fino e si chiude con pergamena.

Alla salsa fredda. Pesci fluviali o di mare, lessati, si possono guarnire con fette di limone, acciughe, uova, capperi o testacei farciti con carne di pesce e mayonnaise od altro; si servono con una salsa fredda d'erbe, di capperi o di acciughe (pag. 151 fino a pag. 153).

Con salsa al burro fredda (pag. 150) preparata all'acciughe si spalma un pesce accomodato sul piatto, mettendolo in luogo freddo fino al momento di servire.

Pesce arrosto freddo. Si lascia per alcun tempo il pesce nel sale, poi si pesta un po' di cipolla, prezzemolo, timo, buccia di limone, mescolando il tutto assieme ad un pezzo di burro. Con questo battuto si soffrega internamente il pesce e nell'arrostirlo lo si bagna con burro. Freddo che sia, si versa sopra dell'aceto, olio, capperi, bucce di limone ed acciughe tagliate a listerelle, e lo s'inaffia spesso colla salsa che ne sgocciola.

Anguilla alla salsa di senape. Dopo aver stropicciata la pelle d'una grande anguilla (pag. 52) si fa lungo il ventre un'incisione per togliervi le spine e le interiora, poi la si diguazza e, soffregata che sia con sale e pepe, la si lascia marinare per 1 ora. Quindi la si cosparge con prezzemolo, estragone, uova sode trite finamente ed arrotolatala in guisa di chiocciola, la si avvolge e lega in un lino per farla cuocere così $^1/_2$ ora coperta di brodo, al quale si aggiunge cipolle, radici e grani di pepe. Nel mentre si raffredda, si mette l'anguilla tra due assicelle sotto un peso leggero, e dopo

averla svolta dal lino, la si taglia a fette, che accomodate sul piatto si guarniscono con limone affettato e foglie di prezzemolo. Si serve in salsiera a parte una salsa al senape con capperi (pag. 153).

Pesci arrostiti in marinata. Si cuoce nell'olio, cipolla, carote, sedano, un poco d'aglio e del pepe, si versa il tutto ancor caldo sopra i pesci arrostiti, che così preparati si possono conservare alcuni giorni. Raffreddati si servono con limone.

Rimasugli di pesce in marinata. Pezzi di pesce arrosti o lessi, già privati dalla lisca principale, o piccoli pesci lasciati interi, o pesci fritti e spogliati della pelle, si pigiano fitti, in modo da coprirli interamente, in una miscela di aceto, olio, pepe, capperi, cipollette e bucce di limone; poi si ricopre bene il vaso e si conservano in luogo fresco. Guarniti con prezzemolo ed adagiati su piatto ovale, i pesci si servono con aceto, olio od una salsa fredda d'erbe o mayonnaise senza aspic (pag. 150), o del senape e patate calde.

Conservati in gelatina. Si fanno cuocere dei piedi di vitello con acqua, vino, aceto, cipolla, foglie di lauro e grani di pepe come pell'aspic. Colato che ne sia il brodo, si fanno arrostire con olio dei filetti già salati d'un pesce grande, i quali dopo freddi si pongono in un vaso di terra o porcellana, mettendo sopra ogni strato un po' di gelatina fredda per colmare g'interstizi. Infine si copre tutto coll'olio e si pone il vaso ben coperto in luogo fresco.

Pesci freddi con aspic e mayonnaise.

Guarnito di gelatina. Un bel pesce raffreddato nel suo brodo s'adagia sopra aspic rappreso in un piatto posto sul ghiaccio, e

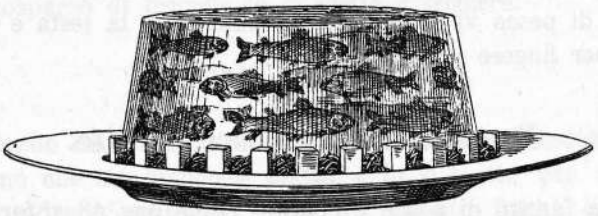


Fig. 39.

quando sarà gelato, vi si versa sopra una densa gelatina chiara, che il pesce ne sembri uniformemente coperto. Congelatasi questa

se ne guarnisce l'orlo con aspic in più colori ed a figure a piacere. Nel servire si presenta in giro dell'olio ed aceto oppure una delle salse fredde.

Nel fondo d'una gelatina. (Fig. 39). Piccole trote, temoli ecc. vengono lessati e lasciati poi raffreddare nel brodo. Indi si versa una gelatina molto chiara di pesce o di carne in una forma ovale e quando sia rappresa vi si adagiano i pesci sul dorso uno presso all'altro in modo che non tocchino la parete della forma; poi si aggiunge dell'aspic a piccole porzioni, che si lasciano congelare prima di versarvi dell'altro. Quando la gelatina sarà rovesciata, si può guarnire l'orlo con dell'altra più scura tagliata a piacere oppure trita.

Con gelatina e mayonnaise. Pezzi di pesce allesso, privati della lisca del mezzo e tagliati uniformemente, o filetti di pesce gia tagliati crudi, poi arrosti, s'immergono mediante una forchetta in una mayonnaise ben tramenata (pag. 150) e si mettono uno ad uno a rapprendersi sul ghiaccio. Dipoi si accomodano ritti in un piatto, ornandoli con aspic.

Pasticcio di pesce freddo.

Si puliscono bene da tutte le spine dopo allessi uno o più pesci (circa 1 chilo) di una o più qualità. I pezzi si mettono in un recipiente mescolandoli bene a poltiglia con 4 acciughe tagliate a pezzetti, 10 olive pure tagliate, un cucchiaio di capperi, e si condisce con olio, limone, sale e pepe. Si da a questo miscuglio la forma d'un pesce o d'un pasticcio che coperto di mayonnaise si guarnisce al disopra, come pure il piatto, con acciughe, olive, capperi, pescetti piccoli fritti, uova sode, ravanelli ecc. Se si farà in forma di pesce vi si metterà da una parte la testa e dall'altra la coda per fingere un pesce intiero.

Braciuoline di pesce farcite.

D'un farcito di pesce preparato come pag. 43 si formano sul tagliere infarinato delle braciuoline, sostituendo l'osso costale con una radice sottile di prezzemolo, e dopo averle avvolte nell'uovo e briciole si fanno arrostire.

Conchiglie con farcito di pesce.

Caldo. Le valve di ostriche ripulite si riempiono d'un ragoût di pesce (pag. 47), che si cosparge di briciole ed un po' di burro; indi si mettono le valve per alcuni minuti al forno e si servono poi poste sopra una salvietta.

Freddo. La carne di pesce arrosta tagliata a dadi minuti si pone in una marinata di succo di limone, olio e pepe, poi si colmano delle valve, sovrapponendovi della mayonnaise e guarnendo tutto con dell'aspic.

Uso ostriche.

Si scortica la pelle a delle anguille affumicate, oppure si prende un latte di carpione tagliandolo a pezzettini. Poi si stempera un po' di farina nel burro caldo, e rinvenuta che sia, la si ammollisce con brodo. In questo intinto ristretto si fanno sobbollire i pezzi di pesce, e dopo aver unto con burro all'acciughe delle valve vuote d'ostriche, si mettono in ciascuna di queste dei pezzetti di pesce, spargendovi sopra delle briciole e gocciandovi dell'olio e succo di limone; poscia si mette in ogni valva un pezzetto di burro all'acciughe. Così riempite si pongono queste sopra una lamiera e si mettono a cuocere 10 minuti al forno.

Fegato di pesce.

Questo si soffrigge con burro e cipolla e lo si fa sobbollire con un po' d'aceto, panna e brodo, aggiungendovi poi sale e pepe; oppure cosparso di briciole lo si mette a friggere.

Baccalà (merluzzo).

Volendo da se soli rammollire un baccalà disseccato, se ne sceglie uno che sia bianco e piatto, e lo si mette per un giorno in acqua piovana o fluviale. Dipoi va battuto finchè comincia a sfogliarsi, e lasciatolo 24 ore in una forte e depurata lisciva di cenere di faggio, lo si diguazza da 5 a 8 giorni in acqua tenera, che si cambia tre volte al giorno.

Per cuocerlo va abbondantemente salato alcune ore prima, indi diguazzato di nuovo, poi messo a cuocere coll'acqua fredda lasciando che questa si scaldi al punto di alzare il bollore, tenendovelo immerso fino a che si possa levargli le lische, a qual'uopo si pone il pesce sopra uno staccio ove in pari tempo lo si sminuzza.

Condito al burro. Si fa ingiallire della cipolla nel burro, e dopo tolta questa dal grasso vi si mette a soffriggere il pesce diviso in pezzi; imbandito che sia sul piatto, lo si cosparge con briciole e cipolla soffritte, e lo si serve con cavoli in garbura o senape.

Oppure: Si mescola insieme al burro del prezzemolo, porrino, pepe, noce moscata, 1 cucchiaio d'aceto, e si condisce il pesce caldo.

Al pomodoro colla polenta. Si fa rinvenire nell'olio bollente della cipolla affettata, poi del prezzemolo e vi si aggiunge il baccalà allesso e sminuzzato in falde, cosparso di pepe, e dopo che abbia stufato per alcun tempo, dei pomidoro passati. Infine lo si serve colla polenta.

Baccalà in stufato. Un baccalà pulito dalle lische e spine, lavato in acqua fredda, si taglia a piccoli pezzetti che si mettono in un recipiente con acqua fredda circa $^1/_2$ ora. Frattanto si tagliano a fette sottili due patate, della cipolla, uno spicchio d'aglio e del prezzemolo, sale e pepe. Il tutto si mette nella casserola a strati alternati col baccalà e cosparsi d'olio e buona salsa di pomidoro. Coperta la casserola prima con carta oliata e poi col coperchio si lascia stufare lentamente per due ore.

All'olio. Un baccalà cotto e pulito dalle lische e spine, tagliato a pezzettini si mette in una casserola con molto olio, prezzemolo ed aglio triti, sale e pepe, si mescola tanto tempo al fuoco finchè sarà ridotto denso come una crema.

Con acciughe e fior di latte. Si mette uno strato di baccalà lessato in una terrina, e condito che sia con briciole soffritte nel burro, panna acidula, acciughe od aringhe, prezzemolo trito e pepe, vi si ripone sopra un'altro strato di pesce, infine briciole e del burro bollente, lasciando tutto sobbollire al forno; poi va servito con patate allesse o polenta.

Con acciughe e patate. Si fanno lessare non troppo tenere delle patate sbucciate, scolandone poi l'acqua. Si lascia sobbollire coll'olio o burro dell'aglio trito e delle acciughe, e si condisce con questo intinto ogni strato, composto di patate e pezzi di

baccalà adagiati in uno stampo; versatovi sopra la salsa, si fa bollire il tutto 1 ora a bagno-maria.

Arrostito. Il baccalà lessato a metà cottura viene mondato dalle lische, e diviso che sia in pezzi alquanto grandi, lo si mette ad arrostire rapidamente con cipolla, prezzemolo, aglio, sale, pepe, olio o burro; indi va servito con una salsa al senape calda e patate.

Fritto. Dopo aver spogliato la pelle ad un baccalà ammollito, lo si divide in pezzetti, che si lasciano un po' di tempo nel sale, poi s'infarinano, o si passano pell'uovo e pan grattato, indi si friggono nell'olio o burro fuso; s'imbandiscono con cappucci garbi.

Pesci affumicati.

Il salmone affumicato viene tagliato in fette sottili, alle quali si toglie la pelle, e guarnite di prezzemolo si servono come il prosciutto.

Al succo di limone. Si preparano delle fette sottili di pesce affumicato, che inaffiate di olio d'oliva finissimo si lasciano ammollite sul fuoco, agitandole più volte; imbandite che sieno, vi si spreme sopra l'agro di limone.

Volendo ammollire un pesce affumicato per allestirlo in altro modo, lo si mette nell'acqua calda, lasciandovelo immerso coperto, finchè si possa levargli la pelle. Dipoi se ne adopera la carne, come quella del prosciutto, per gnocchi, pasticci, cavoli in garbura ecc.

Alle aringhe, sardine o ad altri simili piccoli pesci *affumicati,* si toglie la pelle e la lisca del mezzo, e riunitone le parti separate acciò sembrino interi, s'adagiano sul piatto e si servono insieme al burro od a patate calde.

Con uovo. Pezzi di pesce come sopra privati delle spine, si dispongono sopra un piatto, e se sono aringhe o sardine si adagiano in mezzo 4 uova crude cosparse di sale ed un po' di burro, mettendo il piatto al forno sopra una lamiera, lasciandovelo finchè le uova siano rapprese.

Pesci salati o marinati.

Aringhe arroste. Ad un paio d'aringhe salate aperte dalla parte del dorso si leva la pelle e la lisca del mezzo, e ricomposte intere, si lasciano un giorno ammollire nel latte. Indi si diguazzano

nell'acqua ed asciugate s'infarinano, arrostendole poi con burro in una padella. Vengono imbandite insieme ad una pietanza di uova su cavoli in garbura, pureé di lenti o fagiuoletti conditi al burro, od una salsa fredda al senape ed erbe (pag. 151).

Aringhe al cartoccio. Si tagliano per mezzo delle aringhe private della lisca, ed immersi che siano i pezzi nel burro all'erbe, si uniscono due a due, involgendoli poi in una carta spalmata di burro od olio, che si chiude bene alle estremità, indi si mettono ad arrostire sulla graticola o sopra la cenere rovente per 10 a 15 minuti. Si servono nel cartoccio quale tramesso (assiette) guarnite di prezzemolo e limoni.

Aringhe al latte ripiene. Ad aringhe tenute due giorni in molle si tolgono le lische; si fa rinvenire nel burro cipolla e prezzemolo, aggiungendovi briciole di pane, il latte schiacciato delle aringhe ed 1 uovo. Questo farcito si stende sulle aringhe, che avvolte in farina si fanno d'ambo le parti rosolare nel burro.

Fritte. Le aringhe dimezzate come sopra e prive delle lische si tagliano a pezzi, che avvolti nella farina e pan grattato si friggono nel burro od olio e s'imbandiscono sopra i cavoli od insalata di patate.

Con patate. Si taglia a dadolini la carne ed il latte d'una aringa priva delle lische, e si affetta $^1/_2$ chilogramma di patate lesse Dopo fatto ingiallire della cipolla nel burro vi si mette a rosolare aringa e patate, il tutto cosparso di pepe.

Aringhe al burro. Le migliori sono quelle di prima pesca (in commercio nel luglio ed agosto), prive di uova e latte. Sventrate si tagliano a pezzi, e ricomposte intere si servono sopra foglie di vite insieme al burro; oppure si guarniscono le aringhe ammanite in questo modo con dell'aspic.

Sardine ed acciughe. Le scatole di latta si aprono girando il coperchio del congegno mediante un coltello a taglialatta. Se ne estragono poi cautamente i pescetti col proprio olio, e guarniti che sieno con prezzemolo, limoni e burro fresco, vanno serviti anche con patate.

Le sardelle salate si adagiano, lavate, asciugate e prive di lische, sul piatto e versatovi sopra una salsa fredda alle erbe (pag. 151), si guarniscono con uova tagliate a quarti.

Il pesce tonno ed altri simili marinati si pongono sul piatto tagliati a falde, versandovi sopra olio e succo di limone.

Insalata di pesci.

Pesci arrostiti freschi o marinati (pag. 323), privati di pelle e lische, si tagliano a dadolini grossi un dito; mescolati poi con una salsa fredda al senape, all'erbe o capperi (pag. 151), si mettono ammonticchiati sopra un piatto liscio, i cui orli si guarniscono con acciughe, capperi, cetriuoli, piccole panocchie di formentone in aceto, insalata, uova, limoni a fette o soltanto con aspic.

Di anguille, aringhe, lamprede, tonno, salmoni del Reno ecc., spogliati da pelle e lische si tagliano giù pezzetti uniformi, e versatovi sopra aceto ed olio mescolato insieme a cipollette ed estragone triti, si adornano con olive ripiene, sardine, piccole aringhe, uova trite, capperi, insalata verde ed altro.

Di sardelle. Un giorno prima d'imbandirle si versa sopra le sardelle un miscuglio d'aceto, olio, pepe, cipolla e prezzemolo. Le sardelle si adagiano poi sul piatto in guisa di grata, con framezzo i tuorli ed i bianchi d'uovo tritati, ed al di fuori un giro d'insalata verde.

Insalata d'aringhe. Le aringhe dimezzate, preparate come se dovessero essere arrostite, si ricompongono intere, ed insieme al latte d'aringa mescolato coll'aceto s'adagiano sopra un piatto. In un miscuglio d'aceto, vino bianco ed acqua, si mette a cuocere della cipolla affettata, grani di pepe e foglie di lauro, versandola tiepida sulle aringhe, che il giorno seguente si coprono con olio. Nell'imbandire si guarniscono con Mixed-pickles.

Al purée freddo. Si schiacciano 4 patate lesse di media grossezza, lasciandole raffreddare. Dopo aver grattugiato due pomi, si mescolano questi alle patate, nonchè alle uova d'un'aringa, aceto ed olio, finchè tutto sia ridotto ad un denso purée, al quale si dà una forma di pesce, adagiandolo sopra un piatto ovale. La carne dell'aringa mondata si taglia a filetti per guarnirne il purée; piantato che si abbia in questo la testa e la coda, si pone sul taglio qual dorso una fila di capperi.

A guarnire il finto pesce serve dell'insalata verde o delle verdure in aceto o cetriuoli salati e uova.

Con mayonnaise. Si tagliano a dadi le aringhe dimezzate, lamprede, vitello arrosto, lingua salata, patate, cocomeri salati, rape rosse, mescolando tutto uniformemente, poi s'aggiunge una

mayonnaise fatta ai tuorli sodi (pag. 150) e senza acciughe, guarnendo il tutto quando vien imbandito con insalata verde.

La cosidetta insalata polacca consiste di aringhe, pomi e patate tagliati a dadi e conditi con cipolla trinciata finamente, aceto, olio e pepe.

Insalata di pesci coll'aspic.

Anguille, aringhe, lamprede ed acciughe si ripuliscono e tagliano, cioè, le acciughe vengono dimezzate, tagliate in più parti e avvolte a guisa di chiocciola, l'anguilla si taglia a dadi, gli altri pesci a pezzi oblunghi. I più bei pezzi s'adagiano in fondo d'uno stampo sopra dell'aspic rappreso, i ritagli triti si mescolano con aspic, lasciando che si congelino. Questi poi si tagliano a pezzi, adagiandoli quale secondo strato nello stampo. Rappreso e riversato che sia tutto, va servito con aceto ed olio.

Conchiglie con ripieno d'acciughe.

Caldo. Ad un miscuglio di 7 deca di burro, 5 deca di acciughe passate e 4 tuorli s'aggiungono $3^1/_2$ deca di parmigiano grattugiato, poco prezzemolo, porrino, e la neve delle 4 chiare. Con questo farcito si colmano le valve dei testacei, che sopra una lamiera si pongono al forno. S'imbandiscono sopra una salvietta.

Freddo. Si prepara una mayonnaise bianca all'acciughe, e mescolatovi dei capperi triti, carne di gamberi ed acciughe tagliate a dadi, si riempiono le valve, guarnendole poi colle zampe dei gamberi, acciughe, capperi e tuorli di uova.

Crostacei.

Gamberi.

Lessati. I gamberi ancor viventi si lavano bene; posti in una marmitta vengono scottati con acqua bollente, ed aggiuntovi del sale, cumino e prezzemolo, si fanno bollire coperti, presso a poco 10 minuti, finchè l'acqua faccia schiuma od i gamberi sieno

d'un rosso incarnato, indizio sicuro che abbiano bollito a sufficienza. Dipoi s'imbandiscono o in un recipiente che si copre, o sopra una salvietta ripiegata sul piatto, guarnendoli di prezzemolo.

All'olio. La carne staccata ancor calda dalle zampe e code si mette condita di sale nell'olio, ove si è fatto già prima rinvenire del prezzemolo ed aglio, lasciandovela stufare un poco ed aggiungendovi infine un po' di vino bianco e pepe.

Aragoste ed astici.

L'aragosta marina si fa bollire nell'acqua molto salata. La si mangia condita come i gamberi fluviali.

Con salsa all'olio. I gamberi di mare si fanno bollire in un miscuglio d'acqua salata, vino bianco ed aceto. Dipoi si fa sobbollire nell'olio del prezzemolo, cipollette, porrino, pepe e succo di limone. Strappate le zampe si aprono per lungo i gamberi e si versa sopra la parte carnosa il sugo. Oppure si stacca la carne dai gusci e la si mette a stufare nella salsa.

Con salsa fredda. Si stacca la carne d'un aragosta marinata e la si taglia a falde. Il grasso bruno che si trova nel corpo, i piccoli pezzi di carne, le uova si pestano con dei tuorli sodi, e passato che sia il tutto, lo si tramena con un po' di senape francese, succo di limone, olio, sale, pepe, per farne una salsa alquanto densa, che poi si versa sulla carne dell'aragosta. Invece del senape si può prendere dell'aceto d'estragone e fin'erbe trite e capperi.

Oppure: La carne staccata ancor calda dalle code si ripone nei gusci, che ornati di prezzemolo s'adagiano sopra una salvietta, servendo in salsiera a parte la suddetta salsa.

Con mayonnaise.[1]) Le uova pestate finamente si mescolano insieme ad una mayonnaise bianca, la quale in tal modo tinta in rosa, si stende sopra dell'aspic rappreso e guarnito colla carne di gamberi. Congelata che sia la mayonnaise, se ne fa un secondo strato, che pure si guarnisce con aspic.

Granchi.

Allessi. I piccoli granchi che si mangiano interi quando il loro guscio sia ancora tenero, si cuociono freschi come gli altri gamberi;

[1]) La si prepara come per le salse pag. 149, o pei pesci allessi e freddi pag. 330.

ordinariamente si mangiano allessi, in qual caso si servono freddi con olio, aceto e pepe, o con asparagi o burro, o quale guanizione di pesci.

Grancevole.

Lessate. Ripulite nell'acqua con una spazzola si pongono col dorso all'ingiù nell'acqua bollente molto salata, lasciandovele cuocere da 10 a 15 minuti finchè l'acqua cominci a schiumare. Si condiscono come i gamberi.

Con olio. Alle grancevole lessate poste sopra una tavola si strappano le tanaglie, che si pestano leggermente con un martello onde vuotarle ed aggiungerne la carne all'altra già estratta dal corpo e sminuzzata a piccoli pezzetti. Si raccoglie pure il succo che si trova nel guscio, nonchè la poltiglia gialla, gettando via soltanto la parte nera e pelosa. Si condisce con olio, briciole, prezzemolo trito, sale, pepe e succo di limone, e mescolato bene si ripone nel guscio. Si può servire freddo o sobbollito 5 minuti nel guscio a fuoco vivo sulla graticola oppure al forno. Si serve con limone tagliato.

Nel tempo di plenilunio soltanto trovansi così carnose, che la polpa d'una grancevola basta a colmare interamente un guscio; però non si calcola un pezzo per persona, ma si leva il contenuto col cucchiaio, come si usa fare cogli altri ragoût.

Carne di gamberi nel guscio.

Calda. Preparato che sia un farcito di gamberi (pag. 43) si riempiono le valve dei testacei oppure i gusci degli stessi gamberi. Cosparsi di briciole e burro di gamberi, si mettono queste sopra una graticola, per farveli cuocere alcuni minuti con calore al disopra.

Fredda. Di gamberi fluviali quanto di quelli di mare si può preparare una salsa od una mayonnaise colle uova pestate, come è indicato per l'aragosta, mescolandovi insieme la carne di gamberi tagliata a dadi. Dipoi si colma il tutto nei gusci vuoti, che vanno ornati con aspic, carne di gamberi, acciughe e tuorli triti.

Ostriche.

Le ostriche sono fresche soltanto quando sono ben chiuse. Dopo ripulite queste si aprono con un coltello ottuso; staccatone

il guscio meno fondo, si mette quello ripieno sopra una salvietta sul piattone contornate con limoni tagliati, badando di non disperdere l'acqua salsa contenutavi. Si calcolano da 6 a 10 pezzi per persona.

Arrostite con olio e succo di limone. Le ostriche aperte si pongono sopra una graticola, versando sopra ognuna alcune goccie d'olio da tavola, succo di limone e poco pepe; cosparse che sieno di briciole, le si lascia rapidamente sobbollire 5 minuti prima di imbandirle. Vanno servite sopra una salvietta con limoni tagliati per mezzo.

Con burro all' acciughe. Sopra ognuna delle ostriche aperte si versa un po' di burro fuso d'acciughe; spolverizzate con pane grattato e gocciatovi sopra del burro, si lasciano cuocere con calore al disopra.

Ragoût d'ostriche nel guscio.

Si staccano dal guscio presso a poco 40 ostriche, che si fanno sobbollire con succo di limone e vino; si versa il sugo in una salsa bianca, che si lascia raddensare sul fuoco, s'aggiunge poi sale, pepe Cayenna, burro di gamberi, glace, un paio di tuorli e le ostriche mondate dal pelo (bisso), agitando tutto, acciò si incorpori bene. Questo ragoût porta il nome di *Salpicon gourmand* quando si aggiungono ancora dei tartufi, funghi, un'acciuga diguazzata, code di gamberi, lingua affumicata, il tutto tagliato a dadi.

Con questo ragoût si riempiono delle conchiglie vuote, e sparsovi sovra pan grattato e burro di gamberi, si mettono sopra una lamiera al forno finchè le briciole abbiano preso colore.

Testacei.

Acciò si aprano da se i frutti di mare, vengono semplicemente posti sopra una graticola su brage ardente; si mangia il contenuto con succo di limone spremutovi sopra.

Conditi all' olio. Lavati che siano i frutti di mare, come: capa santa, cape lunghe, arselle, datteri ecc., ed il calore li abbia fatti aprire, si mette il loro contenuto nei gusci più fondi; posti così sopra una graticola o nel fondo d'una casserola larga sulla brage viva, si spargono sopra delle briciole mescolate con prezzemolo,

aglio e pepe, e con un cucchiaio si versa sopra ognuno un poco d'olio. Vanno serviti con limoni tagliati a quarti.

Con salsa ristretta. I datteri di mare ed altri simili più grandi, dopo lavati bene si pongono con un po' di vino in una casserola e coperti si cuociono al forno finchè i gusci si aprono. Con una forchetta se ne leva il contenuto, staccando la punta nera che vi si trova in mezzo. Si fa rinvenire nel burro della cipolla, e dopo spolverizzatovi un po' di farina, s'aggiunge l'acqua dei testacei, succo di limone e pepe, mettendo poi a sobbollirvi i testacei sgusciati.

Fritti. Mitili (pidocchi di mare) dopo averli ben lavati si pongono al fuoco in una casserola finchè si aprono. L'animale tolto dalle valve viene avvolto in farina, uovo e pane grattugiato, quindi fritto in olio ben caldo.

Chiocciole marine (garuse).

Queste si mettono lavate nell'acqua bollente a cuocervi da 5 a 8 minuti, poi si estraggono con una forchetta dal loro guscio, e modate si condiscono con olio bollente, pepe e succo di limone.

Lumache da vigna.

Le lumache ancora ben chiuse nel loro guscio, lavate, si cuociono 1 ora nell'acqua salata fintanto che si possa staccare il velame che le ricopre ed estrarle con un lardatoio quando sono ancor calde. Prima di prepararle si toglie loro la testa, la punta della coda e le parti indurite.

Lumache nel guscio. Dopo averle colate, queste si mettono in mezzo ad una salvietta sul piatto, servendo a parte del rafano all'aceto o burro bollente sobbollito con del succo di limone.

Ripiene. Dopo cotte si estraggono 25 lumache, si prendono ad un dipresso 5 deca di burro, 4 acciughe trite, lasciandole disfarsi, poi s'aggiunge 1 manata di briciole, cipollette, prezzemolo, pepe e 2 cucchiai di panna acidula. S'introduce in ognuno dei gusci lavati un po' di questo ripieno, ponendovi sopra una lumaca già estratta e ripulita; coperti infine con briciole, questi si mettono al forno adagiati in una casserola.

Con olio ed aglio. In ogni incavo del piatto per uova in camicia si mette un po' d'olio da tavola, un pezzettino di burro

all'aglio e 3 chiocciole lesse e sgusciate; cosparse di briciole e gocciatovi sopra il grasso, si lasciano sobbollire al forno, indi si servono con cavoli in garbura.

Lumache in tegghia. In una tegghia da uova si scalda del burro e dopo avervi fatto rinvenire prezzemolo, cipolla e briciole, vi si mettono a sobbollire le lumache trite con delle acciughe.

Hachée di lumache sopra crostine. Alle briciole rinvenute nel burro si aggiunge prezzemolo, scalogno, bucce di limone, 25 lumache trite ed alcune cucchiaiate di panna acidula. Sobbollito che sia si mescolano 2 tuorli nel farcito, poi lo si stende sopra crostine di panini fritte, che si servono su cavoli in garbura o su piselli secchi conditi.

Lumache all'insalata. Le lumache cotte e tagliate a filetti si condiscono con aceto, olio, sale, pepe, uova sode trite, cipollette e rafano.

Tartarughe.

Quale intingolo. La carne staccata dal guscio (pag. 52) si mette in una salsa bianca al burro ammollita con acqua di prezzemolo, lasciandola cuocere un tempo. Preparato che si abbiano delle pallottole fatte di pan grattato, sul quale si è lasciato gocciolare il sangue delle testuggini sgozzate, ed aggiuntovi pure il fegato trito, si friggono le pallottole nel burro, e prima d'imbandire si mettono nella salsa. Senza pallottole s'inacidisce la salsa con limone.

Quale ragoût. Nell'intingolo suddetto s'aggiungono ancora dei piselli od asparagi, cavolfiori, cosce di rane, funghi e zenzero.

Di tartarughe di mare (nel commercio in scatole di latta) si lega la carne con una salsa spagnuola, aggiungendovi dei funghi, e per condimento pepe Cajenna.

Con salsa al vino. Si fanno rinvenire nel burro delle briciole e s'aggiunge il brodo nel quale si è cotta la carne nonchè del cipro.

Quale hachée. La carne delle tartarughe lessate, finamente trita, si fa stufare rapidamente con burro, prezzemolo, acciughe e panna acidula.

Intingolo preparato al sangue. La carne staccata dal guscio viene stufata con burro, cipolla, spezie; poi si toglie la carne, e s'infarinano le radici; bruna che sia la farina, la si ammollisce col brodo, indi si passa la salsa e vi si aggiunge il sangue mescolato con dell'aceto e la carne tenuta in caldo nel brodo.

Cosce di rana.

Lessate. Le cosce lavate per bene si cuociono con acqua, aceto sale, cipolla e timo; lasciatone concentrare il sugo, si cola questo sopra le cosce imbandite, che cosparse di briciole e prezzemolo si condiscono con burro bollente. Oppure, levate le droghe, si mettono a sobbollire insieme con della panna acidula ed un po' di briciole, ed infine si cospargono con rafano.

In salsa al burro. Le cosce, lavate e scottate nell'acqua bollente, si fanno stufare con burro e prezzemolo, e poi si sobbolliscono con una salsa al burro.

Quale ragoût. Le cosce stufate con burro, scalogno, funghi e spugnole si mettono a sobbollire un poco in una salsa al burro; poi si guarniscono con cavolfiori e code di gamberi.

Fritte. Lavate e salate che siano, si passano le cosce nella farina, uovo e pan grattato; poi si friggono nel burro fuso od olio ben caldo, e imbandite si cospargono con prezzemolo fritto.

Quale costolette. Si stacca da 2 cosce la carne, e la si aggiunge ad una terza a cui dopo salata e battuta si dà la forma di costoletta; avvolte queste nell'uovo e pan grattato si friggono nel burro od olio ben caldo. Vanno servite con limoni o adagiate sopra le verdure, oppure si fanno sobbollire con burro all'acciughe, succo di limone ed un po' di brodo.

L'airone.

Lo si fa bollire nell'acqua ed aceto, gettando via il brodo che ha un gusto sgradevole, dipoi si prepara l'airone come l'anitra selvatica, inacidendo la salsa col succo di limone.

Lontra e castoro.

Stufato. Spogliatane la pelle e scalcato l'animale a pezzi, si salano questi, e si mettono a stufare con burro, radici, droghe e bucce di limone, facendone una salsa bruna (pag. 138), che ammollita col brodo di piselli e inacidita coll'agro di limone, viene passata e lasciata poi cuocere ancora insieme alla carne.

Arrostito. Un coscetto od un altro pezzo di castoro marinato, lardato che sia con acciughe, s'inaffia durante la cottura colla marinata, panna acidula, succo di limone, facendo poi sobbollire la salsa con dei capperi.

PIETANZE DI UOVA.

Uova al burro.

Si frullano 4 o 5 uova con un po' di sale, poi si versano in 2 cucchiai di burro cotto, scaldato in tegame poco fondo; si rimuove con una forchetta le uova rappigliate in fondo, finchè sieno cotte interamente, però ancora alquanto molli, poi si mettono sul piatto cosparse di porrino o pepe; si servono con prosciutto o salame o sopra delle lenti o spinaci.

Uova al tegame.

Si frullano bene 4 uova con 2 cucchiai di latte, si aggiunge un pizzico di sale e pepe, od anche del prezzemolo trito o porrino, o del prosciutto tagliato a quadrellini, o dell'aringa affumicata od acciughe. Nello stesso tempo si fa scaldare nel tegame da frittata un pezzetto di burro fresco o cotto, e bollente che sia, si versano le uova sbattute, rimuovendo bene con una forchetta la parte rappresa, quanto quella ancora liquida. Vengono imbandite ancor tenere e si posson guarnire con crostine di panino fritte.

Uova in camicia.

Si friggono nel burro caldo dei panini tagliati a cerchio. Dorati che sieno vengono adagiati in un piatto burrato, ed aggiuntovi un po' di panna acidula, si pone in ogni cerchio un uovo crudo, sale e panna. Dipoi si copre il piatto, con sul coperchio della brage, acciò l'albume si rappigli. I tuorli devono però rimanere teneri. Oppure si friggono le uova (come pag. 58), adagiandole poi sulle verdure.

Uova riversate.

Si ungono con burro e si cospargono con briciole dei stampetti, in ciascuno dei quali si scoccia un uovo fresco colla

aggiunta di poco sale e si mettono poi sul focolaio caldo finchè la chiara siasi rappresa. Si riversano tosto sulle verdure, lenti, funghi, hachée o ragoût.

Uova uso francese.

Dopo aver soffritto dei funghi con burro, prezzemolo e scalogno, si cospargono d'un po' di farina e si fanno sobbollire con brodo di pesce o di radici. Si versa questo sugo in un piatto sopra delle uova sode affettate ed al disopra altre fette di uova, poi panna acidula e parmigiano grattugiato, mettendo il tutto a rosolare al forno con calore al disopra.

Uova uso olandese.

Si taglia a pezzi un'aringa diguazzata e dopo avvolti questi in farina si friggono nello strutto. In egual modo si taglia e si frigge un latte di carpione passandone i pezzi nel pan grattato. Si adagiano poi 6 uova sode tagliate a quarti ed alternati con pezzi di pesce in un piatto burrato, nel quale s'avranno già messi 3 cucchiai di panna acidula e delle patate affettate, vi si sparge sopra della panna e burro e si pone il piatto al forno, lasciandovi sobbollire il contenuto.

Uova farcite.

Con acciughe. Di 6 uova sode già fredde e dimezzate per lungo si pestano i tuorli assieme ad un panino inzuppato nel latte poi spremuto, e passati si mescolano ad un tramenato di 4 deca di burro, 1 uovo, 1 tuorlo, acciughe tagliate a dadolini, sale e pepe, ricolmandone le uova, sulle quali si gocciola del burro e si spargono delle briciole. Il resto si mescola con panna acidula ed adagiatolo in un piatto vi si pongono sopra le uova, che vanno poi messe al forno con calore al disopra.

Con ragoût. A 6 uova sode tagliate per lungo in due parti si tolgono i tuorli sostituendoli con un denso ragoût di pesce (pag. 47) o di animelle, funghi e lingua. Dipoi si tramena del burro con tuorli freschi, mescolandovi insieme i tuorli sodi schiacciati, della panna acidula e prezzemolo; questo miscuglio si pone in un piatto, ed adagiatovi sopra le uova farcite, si fa cuocere il tutto al forno.

Al burro di gamberi. Si pestano i tuorli sodi, poi si tramenano con burro e code di gamberi, 1 uovo, 1 panino inzuppato nel latte, sale e pepe, ponendo indi questo miscuglio in un piatto con sopravi le uova già riempite d'un ragoût; si cosparge poi il tutto con panna acidula, burro di gamberi e briciole e lo si mette a cuocere brevemente al forno.

In pasta sfoglia. Si pestano finamente i tuorli sodi, assieme a della mollica di panino inzuppato nel fior di latte, dei tuorli freschi, carne di pesce, sale, fior di noce moscata e panna acidula, e si pone la metà di questo miscuglio sopra un piatto, contornandolo d'un cerchio di pasta sfoglia già cotta, in mezzo a cui si adagiano le uova riempite di ragoût; si coprono poi le uova col resto del miscuglio e durante la cottura la pasta sfoglia con della carta.

Uova in ragoût.

Uova fresche avvolte in carta si cuociono nella cenere calda finchè sieno scottanti però i tuorli ancora molli; dipoi vengono sgusciate e poste in un piatto. Versatovi poi sopra un ragoût di pesce (pag. 47) in modo che le punte sieno soltanto un poco sporgenti, si fa sobbollire il tutto.

Uova farcite fritte.

Si tolgono i tuorli di alcune uova sode e se ne spalma l'albume con chiara d'uovo; riempitone il vuoto con del ragoût, si ricoprono cogli altri pezzi d'albume recisi, si avvolgono in cialde bagnate con chiara d'uovo, e passate che sieno nell'uovo e pane grattato, si friggono nel grasso.

Battufoli fritti.

Si fanno stufare alcuni funghi triti piuttosto grossi, infarinando ed ammollendoli soltanto un poco, indi vi si aggiunge 1 cucchiaio di parmigiano e 2 uova cotte al burro (pag. 345). Di ciò si pongono piccoli mucchietti sopra sottili sfoglie di frittata, che unte tutt'intorno con chiara d'uovo, si ripiegano sul ripieno, intagliandone colla ruotella dei pezzi quadrati. Quando si avrà distribuito tutto il ripieno i quadrelli si passano nell'uovo e pan grattato, friggendoli poi nel burro cotto.

Uova in conchiglie.

Con tartufi e salmone. Si fa stufare nel burro 1 tartufo e 10 deca di salmone affumicato, tagliati a dadi, si aggiunge poi un po' d'estratto di carne o della glace; dopo aver frullato 5 uova, 2 tuorli, 2 cucchiai di panna, sale e pepe, si mescola il tutto bene in 5 deca di burro bollente, e denso che sia divenuto, vi si aggiungono tartufi e salmone. Con questo miscuglio si ricolmano dei gusci di testacei, che vanno serviti subito.

Frittata.

Si sbattono 3 uova con 2 decilitri di latte fresco, 2 cucchiai di farina e sale e si friggono delle grosse cialde, lasciandole rosolare d'ambe le parti e ponendovi framezzo ancora un po' di burro dopo averle riversate. Si servono con lenti cotte, poi soffritte al burro e farina. Oppure per friggere l'impasto si prende del lardo invece che del burro cotto, facendovi prima ingiallire della cipolla, e si servono poi queste frittate con insalata verde.

Frittata uso francese (Omelette).

Sbattuto bene che si abbiano 6 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di farina, un po' di sale e 4 tuorli, s'aggiunge la neve delle 4 chiare, cominciandó subito a friggere l'impasto, mettendo mezzo cucchiaione di pasta in una porzione di burro della grossezza di una noce, quando questo sarà bollente. Durante la cottura su fuoco lento si passa spesso la paletta od un coltello tutt'intorno all'orlo sotto la pasta rappresa per rimuoverla, agitando la padella, acciò non s'attacchi ed il grasso possa diffondersi bene. Appena che la parte sottostante sarà dorata, anche quella di sopra avrà la consistenza voluta e si dovrà riversare l'omeletta, ripiegandola a metà, oppure con un coltello se ne piega l'orlo in giù da due parti. S'imbandiscono con spinaci, purée d'acetosa, funghi soffritti ecc.; oppure si serve del caviale colle omelette fritte in stampetti da frittata.

Oppure si mescola insieme alle uova del formaggio svizzero tagliato a dadolini, e si cospargono le omelette con parmigiano grattugiato, o s'aggiungono dei tartufi affettati e soffritti, oppure mentre la frittata sta friggendosi, la si cosparge con del prosciutto finamente trito.

Omelette con carne trita.

Con carne di vitello arrosta. Si fa stufare con sugo d'arrosto la carne trita, aggiungendovi 2 cucchiai di parmigiano grattugiato. Si stende questo ripieno sulle frittate, ed avvolte su se stesse si servono tosto.

Oppure: Al ripieno come sopra s'aggiungono dei funghi affettati e stufati con burro, prezzemolo, sale e pepe rosso.

Con selvaggina. Ad un hachée di lepre o capriuolo (pag. 45) s'aggiungono dei funghi soffritti, capperi triti, acciughe, bucce di limone, pepe e due cucchiai di parmigiano. Si stende questo farcito sulle frittate, che poi si piegano per metà.

Omelette al prosciutto. D'una pastella composta di 6 uova, delle quali i bianchi sono battuti a neve, di 6 cucchiai di panna e 3 cucchiai di farina e sale, si friggono sfoglie alquanto grosse però soltanto da una parte, cospargendo l'altra parte quando sarà addensata con prosciutto trito, piegandole poi per metà.

PASTE.

Paste semplici fatte in casa.

Tagliatelle.

Condite al burro. Un impasto di 35 deca di farina (pag. 74) sottilmente spianato si taglia a corte lasagne, grosse quanto due coste di coltello, che lessate in acqua salata e sgocciolate, si ammucchiano nella terrina; cosparse con briciole rinvenute nel burro o con parmigiano o seme di papavero, si condiscono con burro fumante.

Pasticciate. Si fa stufare brevemente della carne di vitello arrosta, finamente trita, con burro, cipolla rinvenutavi e prezzemolo Le tagliatelle lessate e scolate si versano nel burro bollente cosparse di parmigiano; poi si mette una parte in uno stampo unto con burro spolverizzato di briciole (pag. 4), con sopra uno strato

di carne, poi di nuovo delle tagliatelle, e così via finchè lo stampo sia ricolmo. Messa al forno la vivanda, la si lascia fintanto che le briciole sian rosolate, dopo di che va riversata.

Puossi prendere, invece del vitello, delle braciuole di manzo tagliate finamente e stufate con prezzemolo, sardelle e panna acidula, oppure un hachée di selvaggina, che si serve anche in una terrina frammisto alle lasagne.

Maccheroni al pomodoro.

Maccheroni lessati (pag. 59) cosparsi con molto formaggio, si condiscono con una salsa di pomodoro preparata al sugo d'arrosto (pag. 146).

Oppure: Si scioglie un po' di conserva di pomodoro in brodo od acqua calda e si prepara una salsa come quella di pomodoro fresco, con che si condiscono poi i maccheroni lessati e cosparsi di formaggio.

Ravioli uso Carinzia.

Si sbatte 1 uovo in 2 decilitri d'acqua fredda e poco sale e lo si mescola in una terrina insieme a circa 25 deca di farina, per farne un'impasto molle e delicato, che si manipola ancora per bene sulla tavola infarinata, arrotolandolo col palmo delle mani in guisa di salsiccia, dalla quale si taglian giù dei dischi. Ognuno di questi si spiana col matterello verso una parte per formarne una sfoglietta oblunga, che posta sulla mano sinistra si fornisce d'un cucchiaio pieno di farcito; ripiegata su questo la pasta e premuti insieme gli orli, le si dà la forma d'un raviolo molto gonfio. Quindi si comprime ancor meglio la pasta, ed acciò il ripieno non possa uscirne, se ne increspa l'orlo a minute pieghe, pigliandolo con due dita, stiracchiandolo alquanto e ripiegandolo poi, e così di seguito d'un lembo all'altro; in tal modo risulterranno delle piccole pieghe tutt'all'intorno. Così preparati i ravioli si cuociono in acqua bollente salata, poi si condiscono con briciole e burro.

Con ripieno di pere o pomi. Si puliscono con un pannolino delle pere succose non però troppo tenere, e senza sbucciarle si tritano finamente; poi si aggiungono mescolando delle briciole rinvenute nel burro, zucchero e cannella e si riempie la pasta come indicato sopra. Cotti che siano i ravioli, si cospargono con

briciole o con seme di papavero in polvere e zucchero, e si condiscono con burro.

Ripieno di susine. Si tritano delle susine fresche, poi si mescolano insieme con cannella e briciole rinvenute. Quelle diseccate vengono trite crude e mescolate con briciole bagnate nel fior di latte. Di susine in conserva (Powidl) si prendono dei pezzetti grandi quanto una noce.

Ripieno di noci. Noci trite finamente si mescolano insieme a del miele e briciole bagnate nel fior di latte.

Con ripieno di ricotta. Si fa rinvenire nel burro del prezzemolo e briciole e vi s'aggiunge della ricotta grattugiata e tuorli frullati con panna acidula e sale; di questa miscela si formano delle pallottole grandi quanto una noce, adoperandole quale ripieno. Dopo cotti, i ravioli vengono conditi con briciole e burro.

Con ripieno di carne quali ravioli al lardo. Lessato che sia un pezzo di carne fresca di maiale, la si trita finamente, mescolandovi assieme briciole di panini e uova. Se ne formano delle pallottole, che si chiudono nella pasta come le precedenti; poi si cuociono queste nell'acqua salata e si condiscono con briciole e lardo fresco.

Pallottole di susine e di albicocche.

Per presso a poco 30 susine si fa di 25 deca di farina, 1 uovo, un pezzettino di burro, sale e latte freddo una pasta molle. Spianata la si taglia a pezzetti quadrati, in ciascun dei quali s'avvolge una prugna, ripiegando su sè stessa, premendo ed eguagliando la pasta, acciò non si spezzi e sia dappertutto egualmente densa. Queste pallottole si fanno bollire nell'acqua salata in una casseruola, rimestandole da principio per impedire che si attacchino al fondo. Cotte che siano, si ritirano una per una con una mestola bucata, e si mettono nel burro bollente, ove già prima si è fatto rinvenire delle briciole od ingiallire dello zucchero in polvere. Dopo averle agitate e tolta loro l'umidità s'imbandiscono cosparse di zucchero e cannella.

In egual modo si preparano pallottole di albicocche.

Pallottole con prugne.

Si preparano delle pallottole con burro fresco o cotto (pag. 185), e dopo lessate e dimezzate mediante due forchette si

mettono in una casserola su delle briciole ingiallite nel burro, agitandole acciò quest'ultime vi si attacchino bene; poi si servono con composta di prugne fresche o con marmellata di susine secche (pag. 194).

Pallottole alle visciole.

Si tramenano 4 deca di burro con 1 uovo e 3 tuorli, mescolandovi insieme 20 deca di farina, 2 decilitri di latte, poi 12 deca di briciole e 20 deca di visciole. Di quest'impasto si fanno delle pallottole che si cuociono nell'acqua salata, poi si sminuzzano e si condiscono con zucchero e briciole rosolate nel burro.

Pallottole di ricotta.

Ad un tramenato di 7 deca di burro, 1 uovo e 3 tuorli si mescola 1 piatto pieno di ricotta grattugiata e tanto semolino quanto pesa la metà della ricotta, 1 manciata di briciole, 10 deca di farina, nonche l'occorrente sale; di quest'impasto si formano delle pallottole, che cotte nell'acqua salata si condiscono con burro e briciole.

Gnocchetti di ricotta.

Si tramenano 25 deca di ricotta con 3 uova, un po' di sale, panna acidula e 15 deca di farina, facendone un impasto molle. Si pongono dei grossi gnocchetti in una casserola, ove si fecero scaldare 6 cucchiai d'acqua con entro 6 deca di burro cotto; poi si copre la casserola, acciò non possa sprigionarsene il vapore, finchè si sente grillettare il contenuto. Rosolati che sieno in fondo, s'aggiungono alcuni cucchiai di latte e s'imbandiscono tosto cosparsi di zucchero.

Pallottole di semolino.

Si scottano con 4 decilitri di latte bollente 20 deca di semolino, e lasciatolo raffreddare lo si tramena in una scodella con 5 deca di burro. Freddo che sia del tutto, vi s'aggiungono 4 uova e se ne formano 15 pallottole, che si fanno cuocere nell'acqua salata. Possono essere condite al parmigiano e burro, oppure cosparse di briciole rinvenute nel burro ed imbandite insieme con marmellata di susine secche (pag. 194).

Oppure si prendono 14 deca di lardo fresco, mettendolo a scaldare ed ingiallire; versatone il grasso nel latte, si adoperano i ciccioli per condire le pallottole.

Senz'uova. In 4 decilitri di latte od acqua bollente si tramena tanto semolino, che ne divenga una pasta densa, la quale senza cuocere si pone in disparte. Dipoi si fa ingiallire della cipolla nel burro bollente, aggiungendo delle briciole in eguale quantità del semolino. Quando le briciole sono rinvenute, si mescola tutto insieme e si formano delle pallottole che si cuociono nell'acqua salata. Si condiscono cosparse di briciole e si servono con carne salata od affumicata.

Gnocchi di semolino rosolati.

Si versano 7 deca di burro cotto bollente sopra 25 deca di gries salato, e con dell'acqua bollente si fa un'impasto alquanto molle, che si lascia riposare $^1/_2$ ora; s'intagliano quindi dei grossi gnocchi, che si mettono a cuocere nell'acqua bollente salata. Cotti e salati che sieno, vengono rosolati d'una parte nel burro cotto.

Pallottole di patate.

Con briciole. Si schiacciano 6 patate lesse di media grossezza, mescolandovi insieme 1 uovo e tanta farina che ne risulti un impasto tenero, il quale si spiana nello spessore d'un dito. Sparsovi sopra cipolla e briciole, che si avrà frattanto fatto rosolare nel burro, s'avvolge la pasta su sè stessa in guisa di strucolo e si tagliano giù dei pezzetti, i cui lembi si ripiegano, dando loro una forma rotonda. Lessati nell'acqua salata si condiscono con burro e briciole e vengono serviti con carne salata od affumicata.

Bastoncelli di patate.

Lessati. Questi si preparano come quelli destinati per guarnizione (pag. 178).

Dolci. S'impastano lestamente 28 deca di patate arroste e schiacciate con 28 deca di farina e 14 deca di burro sminuzzato, sale, 1 uovo, e colla palma delle mani s'arrotola la pasta in guisa di salsiccia, dalla quale si tagliano giù dei pezzetti grossi quanto

una noce. Si formano poi di questi sul tagliere infarinato dei bastoncelli appuntiti, grossi quanto un dito mignolo, che, messi a rosolare nel burro fuso bollente, si pongono di seguito in un recipiente largo, versandovi sopra 2 decilitri di latte frullato con 2 tuorli e zucchero e si mettono coperti al forno fino a che il latte ne sarà assorbito e si servono poi cosparsi di zucchero alla vaniglia.

Gnocchetti di patate.

Rosolati. Alcune grosse patate lesse vengono schiacciate e lasciate raffreddare; poi vi s'aggiungono mescolando del sale, 6 tuorli, 4 cucchiai del fior di latte e tanta farina leggermente sparsavi, da formarne una polentina della densità d'un impasto da gnocchi. S'intagliano subito dei grossi battufoli, che si pongono in una casserola, in cui si avranno fatto bollire 2 cucchiai di burro fuso assieme a 6 cucchiai d'acqua, coprendo bene il recipiente onde non ne esca il vapore. I gnocchi si cuociono fino a che si sente grillettare e s'imbandiscono tosto che abbiano preso colore bruno.

Gnocchi di farina.

Rosolati. Si prepara una farinata di farina bianca, uova e latte (pag. 181), da cui s'intagliano dei gnocchi, che, cotti nell'acqua salata e colati, si mettono a rosolare nel burro fumante finchè avranno preso colore bruno da una parte.

Senza uova e latte. Si fa una pasta bene sbattuta con farina ed acqua salata in parti eguali; di questo impasto si mettono con un cucchiaio dei gnocchi grandi nell'acqua bollente salata, che saranno cotti appena salgono alla superficie. Colati si mettono a rosolare da ambe le parti nel burro cotto e si cospargono con molto zucchero.

Con briciole o semolino si finiscono di preparare i gnocchi lessati come quelli all'acqua (pag. 181).

Con ricotta o formaggio. S'intagliano giù dal piatto dei piccoli gnocchetti, che man mano si fanno scivolare nell'acqua bollente salata; colati si accomodano in una terrina, e cosparsi d'un grasso formaggio pecorino grattugiato, si condiscono al burro bollente, o cosparsi di ricotta sminuzzata si condiscono con ciccioli di lardo.

Farinata a minuzzoli (Sterz).

Di farina saracena. Preparata secondo pag. 136 va condita con burro fuso ed imbandita con latte cotto o con latte acidulo.

Farinata di farina gialla. In $^1/_2$ litro d'acqua bollente si cuociono 35 deca di farina di polenta come per lo sterz, non però sì a lungo; dipoi si condisce questa farinata col burro bollente o quello cotto, imbandendola col latte.

Lo sterz in padella. La farinata in padella si fa di farina di frumento, segala o saracena (pag. 136) e va servita col latte.

Sterz di semolino. Si fa rinvenire del gries nel burro cotto caldo, ed ingiallito che sia vi si versa tant'acqua bollente acciocchè il gries possa gonfiarsi, lo si lascia riposare circa $^1/_2$ ora, dipoi lo si sminuzza con una forchetta a due punte e lo si serve con a parte una marmellata di susine.

Sterz di miglio. Lavato più volte in acqua calda lo si cuoce (presso a poco 25 deca) con acqua salata, coperto ed a fuoco moderato finchè sia molle e denso e l'acqua siasi consumata interamente. Quindi lo si condisce col burro, nel quale si è fatto rinvenire della cipolla, o col grasso di lardo, e lasciatolo in disparte per qualche tempo, lo si sminuzza e versa nella terrina, cospargendolo di cipolla fritta e ciccioli.

Polenta.

Con zucchero e cannella. La polenta preparata come indica pag. 181 si dispone a cucchiaiate sul piatto, spargendo sopra ogni strato di questi gnocchi abbondante zucchero e cannella e condendoli con burro bollente.

Con burro all'acciughe. Nel mezzo di una polenta preparata alquanto tenera si fa un buco, nel quale s'introduce del burro di acciughe con prezzemolo; poi se ne levano dei gnocchetti con un cucchiaio intinto volta per volta nel burro.

Con formaggio (Mamaliga). In una forma liscia burrata si stende all'altezza d'un mezzo dito della polenta preparata alquanto tenera, spargendovi sopra del grasso formaggio pecorino affettato finamente, poi un'altro strato di polenta, alternando così fino a che la forma sia colmata; versatovi al disopra del burro, la si mette al forno acciò pigli una crosta gialla. Poi la si rovescia.

Con una pietanza d'uova. Si adagiano sul piatto delle fette di polenta, che condite di burro si mettono al forno; preparato che si abbia una pietanza all'uovo (pag. 346), si versa questa ancor liquida sulla polenta.

Latticini. [1]

Latticini di farina.

Per $^1/_2$ litro di latte si frullano 2 cucchiai di fior di farina nel latte freddo, amalgamandoli bene; il resto del latte si pone sul fuoco e quando bolle vi si aggiunge la farina frullata, che si lascierà cuocere un po' di tempo su calore moderato, zuccherando il tutto a piacere. Cotta più a lungo senza tramestare, s'attacca in fondo del recipiente, ciocchè ne aumenta il buon sapore, per cui nell'imbandire se ne staccherà la crostina per guarnirne il coch.

Con zucchero caramellato. Imbandita che sia questa pietanza si lascia riposare finchè il latte avrà formato una pellicola, per spargervi poi sopra un denso strato di zucchero, sul quale si passerà una paletta arroventata onde fargli prendere una crosta bruna. Oppure si fa dapprima ingiallire dello zucchero, e versatovi il latte vi si mescola poi la farina.

Zuppa di latte per bambini. Dovendo essere questa zuppa per bere si prepara molto chiara, 1 cucchiaio di farina in $^1/_2$ litro di latte.

Paniccia di latte. Quale pietanza leggera confacente anche per ammalati dev'essere bensì densa ma scorrevole.

Polentina di farina di formentone al latte. Si fa così liquida come il latticino per bambini.

Semolino al latte.

Per 1 litro di latte si frullano 6 cucchiai di semolino nel latte freddo in modo che l'impasto rimanga liquido, e versatolo nel latte bollente lo si lascia cuocere lentamente finchè il gries sia tenero. Gli si può far prendere la crostina in fondo o coprirlo di zucchero caramellato come il sopra descritto.

---

[1]) Preparazione dei latticini vedi pag. 72.

Riso al latte.

In 1 litro di latte bollente si fanno cuocere lentamente 14 deca di riso finchè sia tenero, aggiungendovi del latte in caso si addensasse troppo. Imbandito lo si cosparge di zucchero e cannella o vaniglia, o densamente con cioccolata grattugiata.

Crostato. In 2 deca di burro bollente si versano 14 deca di riso, 7 decilitri di latte bollente e 7 deca di zucchero, lasciando lentamente cuocere il tutto semicoperto e senza tramestare. Attaccato che si avrà il riso in fondo, vi si versa sopra del fior di latte bollente, e senza rimuoverlo lo si mette su calore moderato. Nell'imbandire si stacca la crostina a pezzettini e la si pone sul riso colla parte rosolata all'infuori, cospargendo poi il tutto con zucchero.

Allo zucchero caramellato. Al riso bollito nel latte comune od in quello di mandorle e cotto finchè diventi tenero, si aggiunge tanto zucchero caramellato (pag. 63) che il riso diventi di color bruno-chiaro.

Miglio al latte.

In 8 decilitri di latte bollente si versano 20 deca di miglio lavato più volte nell'acqua calda, lasciandovelo cuocere lentamente senza tramestare. Divenuta densa la pietanza, si cosparge con un po' di burro e la si mette al forno. Nell'imbandire si adagia la parte rosolata in su.

Tagliatelle al latte.

Con cannella. L'impasto di tagliatelle (pag 74) fatto di 1 uovo o 2 tuorli si spiana non troppo sottilmente e si tagliano le foglie a filetti più larghi che pel brodo, o corti affatto, poi si cuociono in 1 litro di latte bollente e si cospargono nell'imbandire con zucchero e cannella.

Con noci o seme di papavero. Le tagliatelle cotte a densità nel latte si mettono nel burro caldo, poi si cospargono con noci finamente trite o con seme di papavero pesto, e gocciatovi sopra del miele, si tramena bene il tutto con una forchetta e s'imbandisce.

Tagliatelle stufate.

Di 25 deca di farina, 1 uovo e 2 tuorli si fanno delle tagliatelle piuttosto grosse e corte, che 1 ora prima d'imbandire si mettono in 1 litro di latte bollente insieme a 7 deca di burro e 2 cucchiai di zucchero, lasciandovele cuocere finchè il latte siasi consumato ed in fondo si abbia formato una crostina dorata, la quale si stacca prima di versarvi ancora un po' di latte bollente. Poi si lascia la casserola alcuni minuti coperta in disparte e nell'imbandire si cospargono le tagliatelle con zucchero.

Tagliatelle di semolino.

Si mescolano 20 deca di gries con 2 cucchiai di farina ed una presa di sale, e sminuzzatovi 7 deca di burro cotto, se ne fa coll'aggiunta di 2 uova un impasto, che viene spianato allo spessore d'un dito; la sfoglia si taglia a striscie larghe tre dita e da queste si tagliano giù traversalmente dei filetti larghi un dito. Questi si pongono a cuocere in un recipiente poco fondo in $1^1/_2$ litro di latte bollente, spargendovi sopra 5 deca di zucchero, e quando abbiano alzato il bollore, le tagliatelle si mettono al forno per farle rosolare sotto e sopra. Appena nell'imbandire vengono sminuzzate colla paletta e cosparse di zucchero; si servono con del latte a parte.

Tagliatelle vermiformi.

Si sminuzzano 7 deca di burro in 25 deca di farina, facendone coll'aggiunta di 1 uovo, 2 tuorli, poca panna dolce o acidula, o latte tiepido e sale lestamente un impasto, che si lascia riposare per 1 ora; poi si tagliano giù dei pezzi grandi come una noce, che colla palma delle mani si rotola in tanti bastoncelli della grossezza d'una matita. Queste tagliatelle si cuociono in 1 litro di latte, ed ingiallito che si abbiano 7 deca di zucchero in 2 deca di burro cotto, vi si mettono a stufare le medesime per $^1/_2$ ora al forno acciò piglino una crostina, poi s'imbandiscono cosparse abbondantemente di zucchero.

Gnocchetti al latte.

Di farina. Si tramenano 10 deca di burro con 4 o 5 tuorli, mestandovi per ogni tuorlo 1 grande cucchiaio pieno di farina, poi s' aggiunge la neve delle chiare intagliandone poi con un cucchiaio dei gnocchi, che man mano si mettono in 7 decilitri di latte bollente entro una casserola larga e piatta. Cotti che siano s' imbandiscono tosto cosparsi di abbondante zucchero. Quando il latte si è consumato interamente ed i gnocchi saranno rosolati in fondo, si adagiano questi sul piatto colla parte dorata in sopra, aggiungendovi un pò di latte.

Di semolino. Ad un tramenato di 7 deca di burro e 4 uova s' aggiungono, mescolando, 15 deca di semolino, e dopo aver lasciato il tutto riposare per $^1/_4$ d'ora, se ne cuociono dei gnocchetti nel latte.

Gnocchi uso Salisburgo.

Semplici. Si tramenano 7 deca di burro con 4 tuorli, mescolando insieme a ciascun tuorlo 1 cucchiaino di farina, indi 1 cucchiaio di zucchero e la neve delle 4 chiare. Questo impasto si versa in una casserola, nella quale si è messo un pezzettino di burro e tanto latte bollente, che il fondo ne resti coperto, e si pone tutto al forno. Quando l'impasto sarà rosolato, si staccano dei batuffoli a mezzo d'un cucchiaio, i quali colmati sul piatto si cospargono con zucchero.

Con mandorle e schiuma d'albume. Al sopraindicato impasto si aggiungono 4 deca di mandorle, formandone dei grossi gnocchi, che, cotti in 7 decilitri di latte bollente, si adagiano sopra un piatto. Col rimanente latte si frullano 5 tuorli e zucchero alla vaniglia e lo s' aggiunge ai gnocchi; poi si sovrappone ad ognuno di questi 1 cucchiaio pieno di neve zuccherata, che s' esporrà ad un forte calore di sopra onde pigli una crostina dorata.

Pasta sminuzzata (Schmarn).

Schmarn di farina.

Si frullano per bene in 4 decilitri di latte 3 uova, sale e 15 deca di farina e si versa questa pastella all'altezza circa di un dito in 6 deca di burro cotto bollente, ponendola dapprima al forno, con più calore al disopra per farla crescere meglio. Dipoi si finisce a cuocere la pasta sul fuoco vivo, e quando sarà divenuta consistente ed avrà preso un color dorato in fondo, la si capovolge con una paletta, facendone rosolare anche l'altra parte. Quindi con una forchetta la si fa a brandelli piuttosto grossi e la s'imbandisce tosto onde non si asciughi. Viene servita con insalata all'aceto, o cosparsa di zucchero con frutti in composta.

Senza tuorli. Nella stessa maniera si prepara lo schmarn con 17 deca di farina, $^1/_4$ litro di latte e 4 bianchi d'uovo battuti a a neve, cuocendolo prima con più calore al disopra.

Con uva passa si prepara questa pietanza (chiamata Schmarn imperiale) in egual modo, prendendo 4 decilitri di fior di latte, 4 tuorli, 10 deca di farina, un po' di sale, la neve di 4 chiare ed una manciata di uva passa. Messala a cuocere come la precedente nel burro cotto, la si cosparge dopo imbandita con zucchero alla vaniglia.

Schmarn di panini.

Si affettano sottilmente circa 4 panini a cui si è grattugiata via la crosta, versandovi sopra $3^1/_2$ decilitri di latte frullato con 3 uova, e mestatolo bene s'aggiunge uva passa e zibibbo; lasciato riposare l'impasto un po' di tempo, lo si versa poi nel burro bollente, ed ogni qualvolta che sia rosolato in fondo, si rimuove la pasta, rompendola colla paletta. Nell'imbandire la si cosparge di zucchero e cannella.

Con pomi. All'impasto precedente di panini s'aggiungono alcuni pomi sbucciati e tagliati a quadrellini e si finisce lo schmarn come il precedente.

Con carne. Ai panini inzuppati e mescolati con uova si aggiunge della carne arrosta di vitello finamente trita e si finisce l'impasto come sopra.

Schmarn di semolino.

Con semolino di frumento. Si frullano in $^1/_2$ litro di latte freddo, 2 uova, sale e 17 deca di gries, lasciando il tutto riposare per $^1/_2$ ora; dipoi lo si versa in 7 deca di burro cotto bollente, se ne stacca colla paletta la crosta bruna, sminuzzando la pasta, che cosparsa di zucchero si serve ancor calda con frutta cotte o marmellata di susine secche.

Senz'uova. In 6 decilitri di latte bollente si mescolano 15 deca di gries, lasciandolo raffreddare. Si fanno poi ingiallire 3 chucchiai colmi di zucchero in 6 chucchiai di burro cotto fumante, e versatovi il gries al latte si maneggia l'impasto come il precedente. Va servito con susine secche cotte o con marmellata di prugne.

Di gries di formentone si versano 15 deca in 7 decilitri di latte bollente lasciando riposare tutto per $^1/_2$ ora; poi vi si mescola 1 uovo e si versa l'impasto nel burro caldo, trattandolo come fu detto prima. Cosparso di zucchero e cannella lo si serve con prugne cotte.

Schmarn di riso.

Si cuociono 15 deca di riso in circa 1 litro di latte, lasciandolo poi raffredare; vi s'aggiunge mescolando 1 uovo e 2 tuorli frullati assieme, uva passa o pomi tagliati a quadrelli e zucchero, e si finisce a cuocere l'impasto nel burro cotto bollente come indicato per gli altri schmarn.

Polentina cotta al forno.

Semplice. 6 decilitri di latte si frullano con 15 deca di farina da polenta, sale ed un po' di burro cotto o lardo a quadrelli fuso, e si versa l'impasto all'altezza d'un dito in una casserola molto burrata, mettendolo a rosolare lestamente al forno; dorata che sia, si riversa la pasta sul piatto.

Con prugne. Si frullano in 7 decilitri di latte bollente 17 deca di farina di polenta, lasciandolo poi raffreddare; indi vi s'aggiunge 1 tuorlo e la neve di 1 chiara, e versato che si abbia l'impasto all'altezza d'un dito in una casserola, vi si premono sopra delle susine secche cotte e disossate e lo si mette a rosolare al forno.

Con mele. Si versa l'impasto frullato o preparato con latte bollente in una casserola burrata, spargendovi sopra dei pomi grattugiati sul tagliaverdure dentato.

Polentina di farina di frumento. Si frullano bene 10 deca di fior di farina in 4 decilitri di latte, 1 a 2 uova e sale, si versa l'impasto all'altezza d'un pollice in una casserola abbondantemente burrata e lo si mette poi al forno con calore al disopra, lasciando che pigli lestamente una crostina dorata.

Buffetti e frittate.

Buffetti senza lievito (finte Dalken boeme).

Si tramenano a schiuma 10 deca di burro e man mano vi s'aggiunge 1 tuorlo, 1 cucchiaio di farina ed un po' di panna finchè vi si abbiano amalgamato 6 tuorli, 6 cucchiai di farina e 4 decilitri di fior di latte; dopo di che vi si mescola ancora 1 cucchiaio di zucchero, un po' di sale e la neve di 3 chiare. Di quest'impasto si mettono 2 cucchiai colmi in ogni incavo d'uno stampo eguale a quello per le uova in camicia, nei quali si ha fatto scaldare del burro cotto, e tosto che i buffetti sono dorati di sotto, si capovolgono con una forchetta, e fritti che siano si pongono sopra un piatto nel forno, acciò restino caldi e non perdano d'aspetto. Ammassati sopra un vassaio e cosparsi di zucchero, si servono con una composta di ribes diluita; oppure si aggiungono alcuni cucchiai di rum mescolato ad uno sciroppo denso di zucchero, che poi si versa a chucchiaiate sopra i buffetti.

Al formaggio. Buffetti similmente fritti preparati senza zucchero si cospargono con parmigiano grattugiato.

Frittate ed Omelette dolci.

Si prepara la pasta di 3 uova, 3 cucchiai di farina e 6 cucchiai di latte, e si fanno delle frittate rosolate d'ambo le parte (pag. 72), che si mettono in caldo nel forno finchè tutte sieno finite. Per avvolgerle su sè stesse si versano sopra un foglio di carta bianca, che si soleva da un lato.

Allo zucchero e cannella. Cosparse semplicemente con zucchero e cannella, si arrotolano leggermente e s'imbandiscono poste una sull'altra sopra un piatto, spargendovi pure al disopra zucchero e cannella.

Con conserva. Si stende sopra ogni frittata appena cotta una qualunque conserva, e avvolta su sè stessa e cosparsa di zucchero, la si pone al forno sopra un piatto. Si può anche scottare lo zucchero a mo' di rete con un filo di ferro arroventato.

Con ripieno di mele. Cotte che sieno delle mele appiole con zucchero, un po' di vino ed acqua, poi tramestate bene e passate, si mescolano con uva passa e zibibbo. Infine si stende questa marmellata sulle frittate.

Frittate con mele. Delle mele appiole si tagliano a fette, levando loro il torsolo, poi cosparse di zucchero s'immergono nella pasta da frittata, e si mettono 5 fette nel burro bollente, versando sopra queste ancora un po' di pasta. Quindi si capovolge la frittata e la si pone al forno fintanto che si seguita a cuocere il resto della pasta.

Con ripieno di fragole. Si schiacciano oppure si passano delle fragole ben mature, che zuccherate abbondantemente, si tramenano a lungo, acciò si addensino. Si stende questa marmellata cruda sulle frittate, arrotolandole su sè stesse.

Con uva passa. Si cosparge la pasta versata in padella con uva passa e zibibbo, e si cuociono le frittate al forno senza capovolgerle.

Omelette al bisquit. Per fare un'omeletta per una sola persona si tramenano 2 tuorli con 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di panna, 1 cucchiaio di farina, poi vi s'aggiunge una presa di sale e la neve delle 2 chiare; si versa l'impasto nel burro bollente in una padella d'omelette, mettendo poi questa al forno. Si cosparge l'omelette collo zucchero di vaniglia oppure vi si stende sopra della conserva d'albicocche e la si ripiega su sè stessa.

Omelette di frutta. Si pone al forno la padella colla pasta eguale alla precedente, e quando questa sia rappresa vi si spargono sopra delle fettucce sottili di frutta in conserva e la si fa cuocere senza capovolgerla; dipoi va ripiegata su sè stessa e cosparsa di zucchero.

Omelette soufflé. Si tramenano per $^1/_4$ d'ora 6 tuorli con 10 deca di zucchero profumato alla vaniglia od all'arancio, e si

aggiunge la neve delle 7 chiare e 4 cucchiaini da caffè di farina d'amido. Quest'impasto si pone al forno in un piatto spalmato di burro, spargendovi sopra dello zucchero. Si può servire in salsiera a parte una salsa d'aranci o d'albicocche preparate secondo pag. 70.

Delle frittate tagliate a filetti s'adagiano in corona sul vassoio cosparse di zucchero, versando nel mezzo una crema.

Frittate nello stampo.

Di 2 decilitri di fior di latte, 2 uova, 5 deca di farina si friggono delle frittate sottili (come pag. 72), che messe in una forma burrata con framezzo uno o l'altro dei seguenti ripieni, si pongono al forno per compirne la cottura.

Con riso al latte. Si divide in tre porzioni del riso reso tenero in densa cottura, mescolandone una parte con zucchero alla vaniglia, l'altra con conserva di albicocche e la terza con cioccolata grattugiata. Oppure si mescola al riso dell'uva passa, zibibbo ed arancini triti. Quindi si stende questo riso sulle frittate, che avvolte su sè stesse, si tagliano per mezzo, adagiando questi rotoli alternati in colore sul piatto colla parte recisa in fuori.

Con ripieno di mandorle. Si tramenano 4 tuorli con 4 cucchiai di zucchero, aggiungendovi poi buccia di limone e la chiara di 2 uova; questo miscuglio si stende sopra le frittate, mettendo l'avanzo in un piatto burrato. Dopo di che si spargono delle mandorle trite ed uva passa o delle mandorle caramellate tagliate a filetti sopra le frittate, che avvolte su sè stesse si tagliano per mezzo; adagiati che siano questi rotoli sul piatto, dopo stesovi sopra la neve zuccherata di 2 chiare si fanno rosolare rapidamente.

Con noci. Delle noci trite finamente si mescolano con zucchero, cannella e zibibbo già privo di seme, spargendo questo miscuglio framezzo alle frittate sottili, e versatovi sopra della panna sbattuta con tuorli e zucchero onde riempire i vuoti dello stampo, si pone il tutto a cuocere nel forno.

Con ripieno di ricotta. Si fa rinvenire nel burro del prezzemolo e briciole e s'aggiungono 20 deca di ricotta grattugiata; si frullano 2 decilitri di panna acidula con 3 tuorli e si tagliano le frittate della precisa grandezza dello stampo. Sopra ogni sfoglia si stende il ripieno con sopra della panna e si mette il tutto a cuocere a bagno-maria.

Paste fritte nel burro.

Salsiccette o buffetti di riso.

Si cuociono 15 deca di riso nel latte, denso ma non troppo tenero, si aggiunge zucchero e profumo di vaniglia o di arancio o zucchero caramellato (pag. 63), e lo si stende per raffreddare all'altezza d'un dito sopra una lamiera burrata. Dopo fatto scaldare questa, s'intaglia l'impasto di riso in pezzi, dai quali si formano delle salsiccette; arrotolandole sul pan grattato, e passate poi nell'uovo e briciole, si friggono nel burro cotto.

Con cioccolata. Grattugiata la si mescola al riso caldo, oppure s'avvolgono le salsiccette fritte nello zucchero e cioccolata.

Con crema. Dal riso si formano delle pallottoline, che si passano nell'uovo e pan grattato, e quando sono fritte, si versa sopra di esse della crema alla cioccolata o quella caramellata.

Salsiccette o bignoli di semolino.

Con cioccolata o vaniglia. Si cuoce del gries nel latte con zucchero ed un po' di burro finchè divenga denso e tenero, e per raffreddarlo lo si spiana allo spessore d'un dito sopra una lamiera burrata. Si formano poi delle salsiccette, oppure s'intaglia il gries col tagliapasta, riscaldando un poco la lamiera per staccarne facilmente i pezzi; passati poi questi nell'uovo e pan grattato si friggono nel burro e si cospargono con zucchero e cioccolata alla vaniglia.

Salsiccette o bignoli di tagliatelle.

Con zucchero profumato. Si cuociono nel fior di latte con zucchero e vaniglia a densità delle tagliatelle fatte di 3 tuorli d'uova, e quando sieno fredde e ferme si formano delle salsiccette, che avvolte in cialde, passate nell'uovo e pan grattato e fritte nel burro cotto, si cospargono fittamente di zucchero, sopra il quale si passa la paletta arroventata.

Crema fritta.

A 12 deca di mandorle finamente trite si mescolano 3 cucchiai poco colmi di farina, 6 tuorli, 6 deca di zucchero alla vaniglia e 3 decilitri di fior di latte, e si sbatte questa pasta sulla bragia viva finchè sia divenuta densa. Si riversa la crema sul tavolo spolverato di farina, intagliandone, dopo fredda, dei quadrelli, che si pongono su cialde spalmate di chiara d'uovo, ripiegandone le 4 punte sopra la crema; passate nell'uovo e pan grattato, si friggono su fuoco lento nel burro chiarificato.

Quadrelli di crema. Per ottenere la crema si frullano $3^1/_2$ decilitri di fior di latte, 3 tuorli con zucchero alla vaniglia, ed ancor calda la si versa sopra dei quadrelli uniformi di panini scrostati, lasciando che vi s'inzuppino bene. Si passano questi quadrelli nell'uovo e pan grattato, e dopo fritti s'avvolgono nella cioccolata grattugiata.

Buffetti di crema. 4 panini, vecchi d'un giorno, si scrostano e tagliano ognuno in 4 parti. Queste, arrotondate, si mettono in un recipiente una vicino all'altra. 4 uova frullate con $^1/_2$ litro di latte, zucchero alla vaniglia e sale, si versano sui panini e prima che il liquido ne sia assorbito si rivoltano. Avvolte in pane grattugiato si friggono e si spolverizzano con molto zucchero alla vaniglia.

Crema di cioccolata. Si fanno sobbollire insieme 7 deca di cioccolata grattugiata, 7 deca di zucchero e 2 decilitri di fior di latte e si lascia il tutto raffreddare. Dipoi si tramenano 2 deca di farina di riso con fior di latte freddo, 5 tuorli e la cioccolata, facendola poi cuocere uso crema. Fredda se ne formano con delle cialde bagnate d'uovo delle salsiccette lunghe un dito, che avvolte nell'uovo e pan grattato si friggono.

Bignoli di pasta da crema. [1]

Questa pasta fatta come la crema (pag. 72) di 3 decilitri di fior di latte, vino od acqua, fredda si tramena bene con 4 uova e 3 tuorli. Con un cucchiaio di metallo intinto nel burro si intagliano dei buffetti grandi quanto una noce, che si fanno scivolare nel

[1]) Chiamati anche balle di neve, o batuffoli a chiave.

burro fuso, agitando la padella onde si gonfino e lasciandoveli dorare. Dopo averli posti su carta sugante acciò questa raccolga il grasso, si taglia una cappetta giù dai buffetti, riempiendone l'interno con conserva di albicocche; si riadagia il coperchietto, poi cosparsi di zucchero alla vaniglia, si accomodano sul piatto coperto d'una salvietta. Senza ripieno, questi bignoli si servono con una salsa dolce (pag. 69) o con fragole crude passate e tramenate collo zucchero.

Pasta riccia.

D'una pasta come la precedente s'introducono d'un tratto 3 cucchiai colmi nella siringa da pasta; dopo aver immersa questa rapidamente nel burro bollente, e invitatavi la piastrina incavata, si spinge il manico, lasciando scorrere la pasta nel burro in guisa di chiocciola, agitando la padella tosto che la siringa sia vuotata. Dorata d'una parte, la pasta si capovolge cautamente con apposito cucchiaio, cospargendola dopo finita con abbondante zucchero.

Funghetti di pasta collo zabaione.

Preparato che si abbia una pasta da schmarn (pag. 72) di 14 deca di farina, 2 uova, un po' di zucchero e latte tiepido frullati insieme, s'intinge una forma a fungo prima nel burro fumante, poi nell'impasto, e tosto che ne sia coperto esternamente, il fungo s'introduce nel burro, lasciandovi dorare l'aderente pasta. Fritto che queste siano, vanno riempite con zabaione.

Salsiccette di frittate.

Si stende sopra delle frittate sottili (pag. 72) una conserva, od una crema di cioccolata, od altra fatta alle mandorle, o con mele cotte e passate, mescolate a dell'uva passa, zibibbo e pignoli, o con un ripieno di mandorle Nro. I (pag. 86), o con riso nel latte misto a della conserva d'albicocche; avvolte su sè stesse, le frittate si tagliano per mezzo, e passate pell'uovo e pan grattato, le salsiccette si friggono.

Frutta fritte.

Mele. 8 a 10 pezzi di buone mele un po' acidule, pelate e tagliate a spicchi o fette, private dai torsoli s'immergono prima

nella farina, poi in una pastella fatta di vino senza uovo (pag. 73), indi si friggono nel burro cotto, spargendovi sopra abbondante zucchero.

Pesche od albicocche pelate e dimezzate si lasciano riposare 1 ora nello zucchero; poi s'immergono in una pastella fatta al lievito (pag. 84) e si friggono nel burro.

Oppure: Versati 10 deca di zucchero ed 1 cucchiaio di rum sulle frutta, queste s'avvolgono nella farina, poi nell'uovo e pan grattato, poscia si friggono. Il succo sobbolito frattanto si versa sopra le frutta imbandite.

Visciole. Si legano insieme i gambi d'alcune visciole, immergendole poi in una pastella al lievito; tolti con una mestola i mazzetti dalla pasta, si mettono a friggere nel burro fumante. Prima di cospargerle collo zucchero si scioglie la legatura.

Gnocchi di ciliege (senza latte e uovo). Si lava $^1/_2$ chilo di ciliege nere e dolci senza gambi e si lasciano asciugare sopra uno staccio. Si mettono in un recipiente con 25 deca di farina e si versa dell'acqua fredda finchè il tutto formi una pastella, di questa si prendono dei gnocchi con un cucchiaio intinto nel burro caldo, che si friggono; posti sul piatto si spolverizzano con zucchero.

Prugne fritte.

Senza latte e uova. Dopo lessate delle grosse prugne secche, si stacca loro il nocciolo, che si sostituisce con una mandorla sgusciata. Vanno immerse una per una nella pastella di vino (pag. 73), e fritte nel burro cotto si avvolgono nello zucchero e cioccolata grattugiata.

Mele ripiene.

Si sbucciano delle piccole mele appiole, levando loro i torsoli, e si provvede ogni mela di 2 tappi tagliati da pezzetti di pomo, introducendone uno in fondo d'ogni mela, il cui vuoto si riempie di conserva di albicocche o di visciole, e chiudendo l'apertura al disopra coll'altro tappo. S'avvolgono quindi le mele in farina, poi nell'uovo e pan grattato, per friggerle nel burro cotto; infine si cospargono di zucchero alla vaniglia.

Salsiccette di cotogni e mele.

Triturata che sia la polpa di cotogni o mele arrostite, la si mescola con zucchero, cannella o bucce di limone, 1 uovo e tante briciole, che il tutto prenda consistenza, formando poi delle salsiccette, che avvolte nell'uovo e pan grattato si friggono nel burro, cospargendole infine di zucchero.

Fiori fritti.

I fiori d'acacia o di sambuco s'immergono più volte nell'acqua e si mettono ad asciugare sopra un lino; immersi poi uno per uno in una pastella fatta alla birra od in una pasta di fritelle (pag. 73), i fiori si friggono nel burro bollente senza rivoltarli; adagiati sul piatto coi fusti in alto vanno cosparsi di zucchero.

Fette di pane fritte con conserva.

Con vino. Da panini scrostati si tagliano giù delle fette, su parte di queste si stende una conserva o marmellata di prugne, ricoprendole colle altre fette; dipoi fredde che sieno si bagnano con vino nero bollito con zucchero e droghe. Queste fette, avvolte nell'uovo e pan grattato, si friggono nel burro ed infine si spolverizzano con zucchero e cannella.

Con zucchero caramellato. Fette d'un pane morbido e scrostato, spalmate a 2 a 2 d'una conserva di albicocche, si bagnano coll'uovo soltanto sull'orlo, si passano poi nel pan grattato e si friggono indi d'un bel color dorato. Poi si stivano strette in una casserola, versandovi sopra vino nero zuccherato a restarne quasi coperte, e si pongono al forno finchè il vino è assorbito, infine si cospargono con molto zucchero, che si brucia con una paletta arroventata.

Crostine dolci.

Con fior di latte. Fra due fette non separate interamente di panini scrostati si stende una conserva, o delle fragole passate e mescolate con zucchero e briciole, immergendole d'ambo le parti nel fior di latte freddo, lasciandole riposare 1 ora. Dipoi si bagnano con uova sbattute, e fritte nel burro si spolverizzano con zucchero e cannella.

Ravioli dolci.

La pasta frolla Nro. II fatta al vino o Nro. III (pag. 76), si spiana sottilmente, ponendovi sopra in file (come per i ravioli pag. 124), conserva di visciole senza nocciolo, o conserva di ribes, e spalmata coll'uovo la si ripiega sulle frutta; si intagliano colla rotella dentata dei quadrelli a sghembo, che si friggono nel burro cotto, cospargendoli poi con zucchero. La pasta non dev'essere lacerata in nessun punto, e là dove s'intaglia, si spalma coll'uovo perchè il ripieno non esca.

Pasta senza uova, si fa con farina, panna acidula e sale.

Senza latte e uova, si fa con 2 cucchiai di burro cotto bollito in 4 d'acqua e sale, mescolati con farina onde formare una pasta leggera. Si lavora alquanto sulla tavola da paste e spianata che sia si prosegue come sopra, con ripieno di marmellata o di mandorle.

Ravioli alle fragole.

Di fragole fresche e scelte condite di abbondante zucchero, se ne pone un cucchiaino da caffè sulla pasta frolla Nro. I (pag. 96), che spalmata con uovo si ripiega sopra il frutto, ed intagliatola in guisa di raviolo va fritta nel burro e cosparsa con zucchero.

Salsiccette di pasta sfoglia.

Con conserva. La pasta sfoglia (pag. 78) spianata alla grossezza d'una costa di coltello viene tagliata a strisce larghe 8 centimetri, che si bagnano coll'uovo; su queste si fa passare in linee traversali oltre un cartoccio di grossa carta della conserva di albicocche alta 1 centimetro, ripiegando il lembo della pasta sulla medesima a mezzo d'un coltello. Dipoi la si ripiega un'altra volta e s'intagliano giù subito delle salsiccette, le di cui estremità si comprimono un poco col coltello. Adagiate sopra un tagliere spolverato di farina e coperte, si lasciano riposare in luogo freddo, per friggerle poco prima d'imbandirle coperte di zucchero sopra una salvietta.

Con frutta. Invece di conserva, s'adoperano pel ripieno anche delle fragole abbondantemente zuccherate. Ciliege e visciole si

cuociono collo zucchero, lasciando condensare il succo, e fredde si stendono sulla pasta.

Con crema di nocciuole. Si apparecchia questa come (pag. 69) per adoperarla fredda.

Cannelloni rigati.

Di 20 deca di farina, 10 deca di burro, 10 deca di zucchero, 10 deca di mandorle minutamente trite, buccia di limone, garofano, pimento, 4 tuorli ed alcune gocce di succo di limone o 2 cucchiai di panna cruda si fa una pasta sminuzzata. Oppure si prepara una pasta frolla Nro. II (pag. 76) con vino e droghe. Avvolta in un lino, la si lascia riposare 1 ora; poi spalmata alla grossezza d'una costa di coltello, s'intaglia la pasta in quadrelli lunghi un dito. Sul fusto di fil di ferro dello stampo di forma cilindrica si lega un cordoncino lungo $^1/_2$ metro, e fattolo passare oltre lo stampo s'immerge questo nel burro fuso, e quando sia divenuto caldo, vi si pone sopra un quadrello di pasta, attorno al quale si attortiglia mollemente il cordoncino, fermando questo al fusto. Mentre la pasta frigge e durante il tempo che è calda, si tengono le estremità in mano assieme al fusto dello stampo. Staccandone poscia cautamente il cordoncino, gl'intagli del cannellone arcato hanno da scorrere a sghembo in distanza d'un dito un dall'altro. Si ricolma la parte interna con conserva d'albicocche, cospargendoli esternamente collo zucchero, o si servono assieme a della crema alla vaniglia.

Rosoni.

Si spiana della pasta frolla Nro. II o III (pag. 76) e s'intagliano dei tondelli di varia grandezza. Ad ogni tondello si fa dall'orlo verso il centro cinque piccoli intagli. Il più grande dei dischi si bagna coll'uovo nel mezzo, sovrapponendo a questo a gradazione 3 altri dischi, così che il più piccolo sia posto al disopra, e se ne comprime il centro col dito. Questi rosoni riescono meglio a mezzo d'uno stampo a cinque gradazioni di foglie. Vanno fritti nel burro e spolverizzati collo zucchero con in mezzo della conserva.

Palle di neve, crostoli, galani.

Si fa una pasta frolla Nro. III (pag. 76, o col vino e fior di latte come Nro. II), lasciandola riposare $^1/_2$ ora; poi si formano

dei panettini, che si spianano alla grandezza d'una palma di mano; s'intagliano questi tondelli colla ruotina a denti in striscie larghe un dito, badando che l'orlo tutt'intorno resti intatto. Dipoi si passa il manico d'una mestola attraverso ogni seconda striscia, e così disposta la pasta si pone nel burro bollente, agitandola colla padella, acciò si gonfi bene. Si frigge ogni pezzo separatamente in una padellina stretta, per obbligare la pasta di gonfiarsi in alto. Dipoi la si spolverizza con zucchero alla vaniglia, servendo a parte, in salsiera della conserva, oppure fragole fresche passate e bene inzuccherate.

Orecchie di lepre.

Si fa un'impasto molle di 25 deca di fior di farina, 10 deca di farina comune, un pizzico di sale, $3^1/_2$ deca di burro sciolto nel latte bollente, e dopo averlo manipolato, lo si lascia riposare $^1/_4$ d'ora. Dipoi lo si spiana alla grossezza d'una costa di coltello o con una rotella si intagliano dei quadrelli in sbiego della larghezza d'una mano, che poi si friggono nel burro. Queste pastine si gonfiano molto, percui trovansi vuote internamente. Spolverizzate di zucchero si servono con una salsa di ribes o d'uva (pag. 69).

Senza latte e uova. 6 patate di media grossezza dopo averle lessate si schiacciano ancora calde col matterello con egual peso di farina comune, incorporandole così alla medesima. Si finisce di manipolare l'impasto colle mani, spianandolo poi a sfoglie come per le tagliatelle da condirsi al burro. Poscia si intagliano colla ruotina i quadrelli come sopra, che si friggono nello strutto e si servono con insalata; oppure, friggendoli nel burro cotto, si spolverizzano collo zucchero e cannella.

Piallature.

Ad una pasta frolla Nro. II (pag. 76) s'aggiunge dell'anice trito, e spianata che sia alla grossezza d'una costa di coltello, se ne intagliano colla ruotella delle striscie larghe un dito e lunghe una palma. Queste striscie si arrotolano una per volta sulla punta del manico d'una mestola, mettendole così a friggere. Fattele scivolare con precauzione giù dal manico spolverate di zucchero si mettono sopra un piatto in luogo caldo, finchè tutta la pasta sia fritta, e si servono con una salsa dolce (pag. 69).

Strucoli (Strudel).[1]

Strucolo di riso.

Con cioccolata. Si stende sopra la pasta spianata del riso cotto nel latte, zuccherato e mescolato con uva passa, spargendovi al disopra della cioccolata, e tosto che lo strucolo è cotto a metà, va spolverizzato pure esternamente colla medesima.

Con conserva d'albicocche. Al riso cotto nel latte s'aggiungono alcuni cucchiai di conserva d'albicocche, acciò ne sia tinto in giallo, e lo si stende indi sottilmente sulla pasta spianata; arrotolato poi su sè stesso, lo strucolo si cuoce, tagliato a pezzi e spalmato di burro al disopra, sulla lamiera burrata.

Strucolo di semolino.

Tramenato che si abbiano 10 deca di gries con 4 decilitri di panna acidula, lo si lascia riposare un tempo, poi lo s'aggiunge ad una miscela di 7 deca di burro e 4 tuorli, e mescolatavi la neve delle chiare, lo si stende sulla pasta spianata. Arrotolato e avvolto a guisa di chiocciola, lo strucolo si fa cuocere nell'acqua salata; tagliato a pezzi va condito con burro e cipolla rinvenuta.

Cotto al forno. L'impasto per lo strucolo si fa con un poco di burro, si sala od inzucchera il ripieno a sufficenza, si arrotola da due parti la pasta col ripieno stesovi fino alla metà della sfoglia, tagliandola poi per mezzo, onde farne dei rotoli sottili, che, posti sulla lamiera, vengono premuti in pezzi da recidersi quando la pasta sia già cotta.

Strucolo di ricotta.

Salato. In 4 deca di burro cotto si fanno rinvenire prezzemolo e briciole e s'aggiungono 21 deca di ricotta grattugiata e del sale. Quindi si tramenano 2 deca di burro con 2 uova e 2 decilitri di panna acidula, e si stende questa miscela sulla pasta spianata, spargendovi al disopra la ricotta. Arrotolato su sè stesso,

[1]) Paste per strucoli vedi pag. 75.

lo strucolo si fa cuocere al forno entro una casserola burrata, o lessato nell'acqua salata e colato lo si taglia a pezzi, condendoli di briciole e burro bollente.

Con zucchero e zibibbo. S'aggiunge alla miscela la ricotta, che si stende sulla pasta spargendovi sopra del zibibbo, uva passa e zucchero. Nel cuocere lo strucolo con brage sotto e sopra si versano alcuni cucchiai di latte nella casserola, spalmandolo al disopra con burro.

Strucolo di patate.

In una terrina si tramenano sul focolaio 7 deca di zucchero fino a tanto che si sarà scaldato, poi si continua a tramenarlo con 3 tuorli d'uova e s'aggiungono 16 deca di patate grattugiate allesse e la neve delle 3 chiare, che leggermente si mescolano insieme al resto. Questa miscela si stende sopra la pasta spianata, che arrotolata e ripiegata si pone in una casserola burrata al forno, al disopra unta col burro e spolverizzata collo zucchero.

Con prosciutto. Di 15 deca di farina, 1 uovo, sale e 10 patate non troppo grosse grattugiate si fa una pasta, che spianata si cosparge di briciole ingiallite nel burro e di prosciutto trito. Lo strucolo, arrotolato e posto in uno stampo burrato, si fa cuocere 1 ora a bagno-maria, dipoi tagliato a pezzi lo si condisce con burro rosolato e briciole rinvenute.

Strucolo di carne.

A delle briciole rinvenute e prezzemolo s'aggiungono dei rimasugli d'arrosto di vitello triti sottilmente, e mescolatovi della panna acidula e 2 tuorli, si stende questo ripieno su metà della pasta spianata e spalmata con burro, e la si comincia ad arrotolare dalla parte ripiena; avvoltolato in guisa di chiocciola e spalmato di burro lo strucolo si pone sopra una lamiera al forno. L'altra parte soltanto burrata arrostita che sarà, si solleverà a falde come la sfogliata.

Strucolo di gamberi.

Si ammoliscono dei panini scrostati nel burro di gamberi, e triti che sieno vi s'aggiunge 1 uovo e 2 tuorli frullati insieme,

nonchè la carne trita dei gamberi, e si mette il tutto a scaldare nel burro condito di sale e fior di noce moscata. Questa miscela si stende fredda sulla pasta spianata; in una casserola, ove si è fatto sobbollire 1 decilitro di latte con burro di gamberi, si mette a cuocere lo strucolo al forno, che levato da questo si spalma con burro di gamberi.

Strucolo di panna acidula.

Ad una miscela di 4 deca di burro, 4 tuorli e $3^1/_2$ decilitri di panna acidula s'aggiunge la neve delle 4 chiare, sale e zucchero. Si stende questo ripieno sulla pasta spianata, spargendovi sopra uva passa, zibibbo, pignoli o mandorle tagliate a filetti. S'arrotola mollemente la pasta ed avvoltolandola in guisa di chiocciola, la si mette al forno in una casserola burrata, spalmandola al disopra sottilmente con un po' del ripieno. Arrostito e riversato lo si spolverizza con zucchero.

Oppure: Si frullano i tuorli d'uovo colla panna, s'aggiunge la neve, spargendovi sopra una manciata di briciole, zucchero e panna. Oppure si mescola a 2 decilitri di panna 1 panino inzuppato nel fior di latte.

Senz'uova. Si spalma prima con burro la pasta, poi con fior di latte acidulo, spargendovi sopra molte zibibbe dimezzate, uva passa e zucchero, mettendo a cuocere al forno lo strucolo spalmato di burro.

Strucolo alle ciliege o visciole.

Pasta di strucolo Nro. II si spalma col burro o con una miscela come per lo strucolo di panna acidula, spargendo sopra delle ciliege prive dei gambi e dello zucchero. Arrotolato e ripiegato, si pone lo strucolo in un tegame burrato, spalmato al disopra con burro. Riversato, lo si spolverizza con zucchero e cannella. Oppure si procede come per lo strucolo di carne, ponendo il ripieno sulla metà della pasta ungendo l'altra metà soltanto col burro.

Oppure: Si fa una pasta frolla, si cuociono un po' le visciole, se ne toglie il succo e si lasciano raffreddare. Dipoi si tramenano 14 deca di zucchero, 14 deca di mandorle, buccia di limone e briciole di pane morbido; si sparge questa miscela sulla pasta spianata colle visciole al disopra, arrotolandola poi.

Strucolo alle prugne.

Si unge con burro la pasta spianata, spargendovi sopra 40 prugne affettate, poi 10 deca di zucchero e cannella, 7 deca di mandorle pestate, briciole di pane morbido, ed arrotolato lo si spalma al disopra con burro.

Strucolo all'uva.

Si spargono sulla pasta spianata delle briciole rosolate nel burro, dei granelli d'uva molto matura, zucchero e cannella, e si fa cuocere lo strucolo al forno in una casserola burrata, spalmato di sopra con burro. Riversato, va spolverizzato con zucchero e cannella.

Strucolo alle mele.

Si gocciola del burro sulla pasta spianata, poi si spargono al disopra delle mele affettate sottilmente o sminuzzate col tagliamele, 1 manciata d'uva passa e zibibbo, 1 manciata di pignoli o mandorle tagliate a filetti o briciole di panini, zucchero, bucce di limone e cannella, ed arrotolatolo e ripiegato a chiocciola, lo si mette a cuocere al forno in una casserola ben burrata. Oppure si spalma con cura la pasta con burro freddo fuso, spargendo fittamente il ripieno per lungo sopra la metà della sfoglia, arrotolando poi la pasta burrata su quella ripiena, percui cuocendo si solleverà in falde come una sfogliata.

Strucolo tirolese.

Sulla pasta spianata si stende una miscela di 10 deca di burro, 2 tuorli, $^1/_4$ di litro di panna poco acidula, 5 deca di zucchero,. buccia di limone, poi si sparge sopra 1 tavoletta di focaccia di miele grattugiata, nonchè cannella, garofano, dipoi 14 noci, 5 deca di zibibbo, 5 deca d'uva di Corinto, 5 grandi fichi, il tutto trito sottilmente e ben mescolato insieme. Rotolato ed avvolto che sia, lo strucolo si pone al forno in uno stampo liscio, spalmato con burro, lasciandovelo 1 ora; poscia va spolverizzato con zucchero e cannella.

Strucolo ai cedrini.

Mentre riposa l'impasto da strucolo fatto con 20 deca di farina. si tramenano 6 tuorli con 14 deca di zucchero, e sbattute a neve che siano le chiare d'uova, s'aggiunge la metà alla miscela; poi si mescolano 14 deca d'uva passa a 14 deca di cedro finamente trito. La pasta spianata s'unge dapprima con burro, poi vi si stende la miscela, con sopra la neve ed infine si sparge al disopra di tutto l'uva ed il cedro. Arrotolato e posto in una casserola burrata, si bagna lo strucolo con chiara d'uova, cospargendolo di zucchero.

Al succo di limone. Si tagliano finamente 20 deca di cedro, 7 deca di pistacci, 25 deca di mandorle e la buccia di un limone, poi s'aggiungono 28 deca di zucchero ed il succo di 3 limoni, lasciando riposare il tutto alcun tempo. Si sparge questo ripieno sopra la pasta spianata e spalmata di burro, e arrotolato e avvolto a chiocciola che sia, lo strucolo si mette a cuocere in una forma a cerchio. Dipoi lo si bagna al disopra con acqua schietta e si sparge sopra dello zucchero fintanto che questo non si scioglie più. Questo strucolo viene mangiato freddo e può conservarsi delle settimane.

Strucolo alle mandorle.

Si tramenano 2 uova intere con 14 deca di zucchero aggiungendovi della buccia di limone; si spalma con burro la pasta finamente stesa, poi vi si stende la miscela, 14 deca di mandorle trite, zibibbo ed uva passa. Arrotolato e ripiegato, lo si mette a cuocere in 1 decilitro di fior di latte sobbollito con del burro e lo si unge al disopra con burro. Riversato lo strucolo va spolverizzato con zucchero e servito assieme ad una crema leggera. Si possono anche tostare le mandorle cosparse di zucchero e fredde dividerle.

Strucolo alle noci.

Si fa la pasta con 1 uovo intero, un po' di burro, e spianata la si unge col burro; mescolato che s'abbiano 14 deca di noci a delle briciole ammollite nel fior di latte, si distribuiscono sulla

pasta con cannella, garofano, buccia di limone, e cosparsa che sia la pasta con miele e 2 tuorli frullati nella panna, oppure con zibibbo, pignoli e cedro macinato o tagliato a pezzettini, la si arrotola, ungendo lo strucolo con burro prima di metterlo al forno.

Strucolo alla goriziana (Presniz).

Mentre riposa l'impasto fatto di 28 deca di farina, 7 deca di burro, 1 uovo, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di rum, sale ed un poco d'acqua tiepida, si prepara un ripieno di 28 deca di mandorle tostate colla buccia in 28 deca di zucchero e 28 deca di noci grattugiate unitamente alle mandorle col mulinello adatto, 10 arancini tagliati fini, cannella, bucce di limone ed arancio. Spianata che sia la pasta la si unge con 20 deca di burro liquefatto, poi si stende sopra questo il ripieno già prima ben mescolato col succo di 3 aranci e si cosparge ancora con 15 deca di zucchero alla vaniglia; s'arrotola e posto sulla lamiera o in lungo o avvoltolato in guisa di chiocciola, s'arroste al forno spalmato di burro.

Strucolo alla cioccolata.

Con mandorle. Si tramenano 3 tuorli con 7 deca di zucchero, poi s'aggiunge la neve delle chiare, stendendo questa miscela sulla pasta spianata ed unta col burro; sparsovi sopra 10 deca di cioccolata grattugiata e 7 deca di mandorle trite sottilmente, si arrotola infine lo strucolo mollemente. Il resto delle uova sbattute si stende al disopra dello strucolo prima di metterlo al forno. Cotto e riversato che sia, lo si spolverizza con cioccolata, e lo si serve insieme a buona panna zuccherata e fredda.

Con briciole. In 3 decilitri di fior di latte s'aggiungono un po' di briciole, 10 deca di zucchero e 10 deca di cioccolata, che si mettono a fondere sulla brage; freddo che sia il tutto vi si mescolano 3 uova e si stende questo ripieno sulla pasta spianata e spalmata di burro, che poi si arrotola. Si versa sullo strucolo cotto 1 decilitro di cioccolata bollita, riponendo al forno finchè questa ne sia assorbita.

Con crema. Una pasta da strucolo preparata con 20 deca di farina, si unge, dopo averla spianata, dapprima col burro, indi con una crema di cioccolata fatta di $3^1/_2$ decilitri di fior di latte

e cioccolata o 6 cucchiai di farina di cacao digrassato (pag. 68), mescolata e raffreddata colla neve delle chiare; sparsovi sopra ancora delle mandorle e dello zucchero, si arrotola, ripiega e cuoce lo strucolo al forno.

Coch, Soffiati e Bodini.[1])

Coch di tagliatelle.

Alla vaniglia e marmellata. Delle fine tagliatelle fatte di un'impasto di 2 tuorli si cuociono dense ma succose nel fior di latte con zucchero e vaniglia, e fredde si mescolano insieme ad una miscela di $3^1/_2$ deca di burro e 5 tuorli, ed infine alla neve delle chiare. Si può spolverizzare lo stampo collo zucchero od intonacarlo con una rete di pasta sminuzzata (pag. 77) o frolla Nro. I (pag. 76) e guarnirne il fondo con una marmellata stesa sopra delle cialde, indi lo si mette al forno.

Con cedro candito. Si guarnisce lo stampo con cedro candito, i di cui ritagli triti minutamente si mescolano con dello zucchero

[1]) Sotto il nome di coch (Koch) si comprendono le paste leggere generalmente zuccherate, che si cuociono od al forno o con brage sotto e sopra come pure a bagno-maria (a vapore). Si versano in forme ed ammanite che siano, si riversano dalle medesime su terrine. La maniera di ungere le forme e cuocere queste paste fu spiegato a pag. 4—7. Si possono anche cuocere delle piccole porzioni, in tal caso s'adoperano delle coppe da caffè, che si ungono internamente con burro e si cospargono di zucchero. Riversate si contornano con una salsa dolce come i grandi coch.

Sotto il nome „Soffiati" s'intendono quelle paste delicate e leggere colla superficie cosparsa di molto zucchero, cotte e servite in terrine di porcellana ad orlo ripiegato. Si possono cuocere anche in crostate di pasta (pag. 80) od in piccoli cartocci di carta, nei quali vengono servite, adagiando questi su di una terrina bassa coperta da una salvietta.

Si cuociono i soffiati $^1/_2$ ora prima d'imbandirli nel centro del forno a calore temperato, mettendoli sopra una lamiera, sollevati dal fondo, perchè la cottura sia più forte al disopra che al disotto.

Alla buona riuscita di questa pasta è necessario non solo mantenere al forno un calore regolato ed imbandirla appena cotta, ma bensì anche grande cura nel prepararla ed il procurare che la neve che si mescola infine sia molto ferma.

Bodini si chiamano quelle paste che cotte a bagno-maria dopo averle riversate si cospargono con una salsa dolce.

all'aroma di limone insieme alle tagliatelle tramenate, e si cuoce il coch a bagno-maria. [1])

Agli aranci. Alle tagliatelle tramenate s'aggiunge dello zucchero d'aranci. Cotto che sia a bagno-maria si spolverizza il coch riversato collo zucchero, che si abbrucia colla pala rovente, dipoi si versa sopra il succo d'arancio.

Fig. 40.

Alla crema di cioccolata. Le tagliatelle impastate da 1 uovo ed 1 tuorlo si cuociono in 7 decilitri di latte, e fredde si mescolano con 4 tuorli, zucchero e vaniglia, poi la neve di 2 chiare, e riversatolo, si serve il coch con una crema di cioccolata.

Al caffè. Fine tagliatelle fatte d'un uovo si cuociono nel fior di latte, e fredde si mescolano ad una crema al caffè (pag. 68) di 4 tuorli, 1 cucchiaino di farina, 2 deca di burro, zucchero e caffè forte mescolato a del buon fior di latte; unitovi la neve di 3 chiare, si cuoce il tutto a bagno-maria.

Coch di frittate.

Con mandorle. Si riempie non troppo colmo uno stampo con tagliatelle di frittate fatte di 3 decilitri di latte, 3 uova e 3 cucchiai di farina; poi si frullano 2 decilitri di fior di latte, 3 tuorli, 5 deca di zucchero alla vaniglia e 5 deca di mandorle, e si versa il tutto sul ripieno nello stampo, che si mette a cuocere a bagno-maria; riversato si spalma il coch con una conserva d'albicocche.

Con uva passa e rum. Si tramenano 5 deca di burro con 3 tuorli e s'aggiungono 5 deca di mandorle tagliate a filetti, cedro, 1 manciata di uva passa e zibibbo, la neve delle chiare e le tagliatelle in quantità come sopra, bagnate con rum o maraschino; riempito il tutto in una forma burrata, si cuoce a bagno-maria (pag. 8), poi lo si riversa.

Coch di ricotta.

Si tramenano 10 deca di burro con 6 tuorli, 10 deca di zucchero all'aroma di limone, 10 deca di mandorle o noci trite,

[1]) Lo stampo Fig. 40 s'addatta a cuocere i dolci a bagno-maria; per tenervelo sospeso, si passa attraverso il manico del coperchio fatto a vite un bastoncello di legno che si pone sulla pentola dell'acqua calda.

10 deca di ricotta grattugiata, 10 deca d'uva passa e la neve delle 6 chiare, e si mette il coch a cuocere al forno; o mescolatovi la neve di 3 chiare, lo si cuoce a bagno-maria.

Coch di patate.

Al formaggio. Ad una miscela di 5 deca di burro e 3 tuorli si mescolano insieme 3 patate di media grossezza tritolate ancor calde e raffreddate, una manciata di briciole bagnate con 1 decilitro di fior di latte, 2 cucchiai di parmigiano ed un po' di sale, poi si riempie l'impasto, per cuocerlo al forno in una forma burrata o in piccole formette (Fig. 41).

Fig. 41.

Al prosciutto. Ad una miscela di 7 deca di burro e 4 tuorli s'aggiunge la neve d'una chiara, 15 deca di patate, e 15 deca di prosciutto minutamente trito, mettendola a cuocere a bagno-maria; riversato il coch e cosparso di parmigiano grattugiato, lo si condisce con burro.

Con zucchero. Alla miscela come sopra si aggiungono invece, del parmigiano 7 deca di zucchero all'aroma di limone od anche 5 deca di mandorle finamente trite con frammezzo alcune amare.

Coch di piselli.

Cotti e passati che sieno 14 deca di piselli secchi, questi s'aggiungono ad una miscela di 6 deca di burro, 4 tuorli e 10 deca di zucchero, buccia di limone, cannella, cardamomo e 15 grammi di mandorle amare, e si fa cuocere l'impasto quasi 1 ora a bagno-maria.

Coch di farina gialla.

In $^1/_2$ litro di latte si fanno cuocere 17 deca di farina gialla. Fredda la polentina si mescola insieme ad una miscela di 7 deca di burro e 3 tuorli, ed aggiuntovi la neve delle chiare, la si mette a cuocere $^1/_2$ ora a bagno-maria in uno stampo burrato. Si possono mescolarvi pure 5 deca di zucchero all'aroma di vaniglia, o cannella ed uva passa.

Coch di semolino.

Guarnito. Si cuociono nel latte 5 cucchiai colmi di gries finchè sia denso e tenero, poi s'aggiungono 4 deca di burro fresco o cotto e lo si mescola freddo con 4 tuorli, 3 cucchiai di zucchero all'aroma ed infine, mescolando leggermente, la neve delle 4 uova. Si cuoce il coch in uno stampo spolverizzato di farina, che in fondo si può guarnire con una marmellata o frutta in conserva, o con della cioccolata grattugiata.

Cotto a bagno-maria lo si serve con una salsa dolce e si può anche impastarlo con delle mandorle pestate.

Soffiato. Si tramena il gries cotto nel fior di latte con 6 uova e 10 deca di zucchero all'aroma, cuocendolo in una scodella e cospargendolo di zucchero prima di metterlo al forno.

Coch di riso cotto a vapore.

Con una salsa dolce. 10 deca di riso cotto nel latte a densa pastella si lasciano raffreddare e si tramenano con 5 deca di burro e 6 tuorli d'uova, aggiungendovi della vaniglia o del caramello (pag. 63), nonchè la neve di 4 chiare. Questa miscela si riempie in uno stampo spolverizzato collo zucchero, lasciandola cuocere $^3/_4$ d'ora a bagno-maria. Riversato, si contorna il coch d'una salsa dolce (pag. 69), oppure lo si punzecchia con una forchetta, versandovi sopra alcuni cucchiai di maraschino.

Con frutta. Si mette un foglio di carta in fondo d'una forma liscia unta col burro, ed adagiatovi sopra con garbo delle frutta in conserva, la si riempie cautamente col riso tramenato come il precedente, guarnito di frutta, e lo si cuoce poi a bagno-maria. Riversato si toglie la carta e si contorna il coch d'una crema.

Con ripieno di mele. Nel burro bollente si fanno rinvenire 7 deca di riso, badando che non ingiallisca, poi lo si cuoce denso, non però tenero, con latte, zucchero e vaniglia; nel frattempo si fanno stufare delle mele tagliate a spicchi con burro e zucchero ed aroma d'arancio. Si preme il riso ancor caldo in fondo nonchè sulle pareti d'uno stampo allo spessore d'un dito, colmando il vuoto nel mezzo colle mele e ricoprendo poi il tutto col riso.

Il coch si cuoce a bagno-maria spargendovi sopra abbondantemente dello zucchero, che si brucia con una paletta rovente.

Con albicocche o pesche. Si cuociono nel latte ad una densa e tenera massa 7 deca di riso e 5 deca di mandorle pestate, e aggiuntovi 5 deca di burro, si tramena il tutto con 3 tuorli e 7 deca di zucchero, e mescolatovi la neve di 1 chiara si colma il coch in una forma a cerchio. Cotto che sia a bagno-maria e riversato, si pongono nel mezzo delle albicocche o pesche in conserva, versandone il succo al disopra del riso.

Di riso pestato. Alcune ore prima di adoperare il riso si mettono 7 deca in molle nell'acqua fredda; colato, rasciugato e pestato a fina polvere, lo si cuoce in $^1/_2$ litro di fior di latte ad una densa e tenera pastella. Dipoi lo si tramena con 7 deca di burro, 6 tuorli d'uova e 7 deca di zucchero all'aroma d'arancio, e s'aggiunge un po' di rum, cedro sottilmente tagliato, nonchè la neve di 4 chiare. Cotto e riversato si contorna il coch d'una marmellata d'albicocche battuta a schiuma.

Collo zucchero caramellato e mandorle. In 10 deca di burro si fanno ingiallire 10 deca di zucchero, aggiungendovi 5 deca di mandorle pestate e 4 deca di riso triturato a polvere, e tosto che il tutto sia ingiallito, poco a poco tanto latte quanto ne richiede il riso. Fredda si mescola la massa insieme a 6 tuorli d'uova, un po' di zucchero alla vaniglia e la neve di 5 chiare. Si fa cuocere a bagno-maria il coch in uno stampo burrato e spolverizzato collo zucchero finchè cominci a crepolare, versando al disopra, quando è riversato, una salsa dolce (pag. 69).

Coch di riso cotto al forno.

Si cuociono 10 deca di riso ad una massa tenera piuttosto asciutta; e dopo aver tramenato 6 deca di burro con 4 tuorli ed 8 deca di zucchero all'aroma, s'aggiunge a cucchiaiate il riso già freddo, nonchè la neve ferma di 4 chiare. Per cuocere il coch al forno, va messo in uno stampo unto col burro, e riversato lo si spolverizza con zucchero.

Coch di riso bianco. Al riso cotto come il precedente si mescola quando è freddo dello zucchero alla vaniglia, nonchè la neve molto ferma di 5 chiare, mettendolo poi in una terrina a cuocere al forno.

Soffiato di riso alla cioccolata.

3 manate di riso si cuociono con latte ad una tenera pastella, e passato allo staccio, lo si cuoce un pò con 7 deca di cioccolata grattugiata. Dipoi si tramenano 10 deca di zucchero, 6 tuorli, la pastella fredda e la neve delle 6 chiare, mettendo il tutto a cuocere al forno in una terrina.

Di riso in polvere. Si cuociono 7 deca di farina di riso nel fior di latte come pel coch da bambini, e mentre si raffredda lo si tramena con 10 deca di zucchero, liquore alla vaniglia e 6 tuorli; e mescolatavi la neve di 4 chiare lo si pone in una terrina spolverrizzato con zucchero a cuocere al forno.

Soffiato di sago o tapioca.

In 4 decilitri di fior di latte freddo si mescolano 5 deca di sago facendovelo cuocere a fuoco lento, mescolando con diligenza finchè sia divenuto trasparente. Poi lo si versa in una scodella, tramenandolo con 5 deca di burro per raffreddarlo, ed aggiuntovi poco a poco 5 tuorli, 10 deca di zucchero all'aroma di vaniglia ed infine la neve di 4 chiare, lo si cuoce al forno. In egual modo si prepara il soffiato di tapioca.

Soffiato di panna acidula.

Si tramenano tanti tuorli d'uova quante persone si trovano alla mensa, con altrettanti cucchiai di zucchero e panna, e dopo aggiuntovi la neve delle chiare e metà meno cucchiai di farina, lo si mette in una terrina unta col burro a cuocere al forno.

Soffiato alla vaniglia.

Si frullano 3 decilitri di buon fior di latte coll'aroma di vaniglia (pag. 66), 10 deca di zucchero, 6 tuorli, 2 cucchiai di fecola di patate, e mescolatovi la neve di 6 chiare, si cuoce il coch $^1/_2$ ora in una terrina fonda con più calore al disopra che al disotto, e lo si serve tosto spolverizzato con zucchero alla vaniglia.

Biancomangiare.

Si fa bollire $^1/_2$ litro di fior di latte con 10 deca di mandorle pestate, poi si passa il tutto per lo staccio, lasciandolo raffreddare. Dipoi si frulla il latte di mandorle con 9 tuorli, 10 deca di zucchero all'aroma di vaniglia e caramello, nonchè 2 deca di farina, e riempitone uno stampo spolverizzato collo zucchero, si cuoce il coch $^1/_4$ d'ora a bagno-maria, contornandolo dopo riversato d'una salsa nera di cioccolata (pag. 70).

Soffiato di crema.

Cotto al forno. Si frullano 4 decilitri di fior di latte, 6 tuorli, 10 deca di zucchero con un'aroma a piacere (pag. 66) ed un cucchiaio non colmo di farina per farne una crema (pag. 67), e per raffreddarla la si seguita a frullare tenendola nell'acqua; poi si aggiunge la neve di 6 chiare e si versa il tutto in una terrina spalmata di burro. Si cosparge la superficie del coch con zucchero e mandorle, lasciandolo cuocere $^1/_4$ d'ora sul fuoco moderato.

Si possono anche abbrustolire 7 deca di mandorle tagliate a filetti con 7 deca di zucchero, indi sminuzzarle a briciole quando sieno fredde e mescolarle insieme alla crema prima di mettervi la neve.

Coch di crema guarnito. Si stende della conserva di albicocche, sopra 8 fette di pan di Spagna, che unite due a due si tagliano per mezzo; adagiate che sieno in una scodella unta con burro, vi si versa al disopra della panna frullata con 1 tuorlo ed un po' di maraschino, e colmatovi sopra la crema mescolata insieme alla neve delle chiare, si mette il tutto a cuocere 10 minuti al forno.

Oppure: Si dispongono i biscottini sul piatto e sopra questi delle albicocche in conserva, e ammucchiatavi al disopra la crema, si pone il tutto al forno.

Di crema di cioccolata e biscotti. Si bagnano dei biscottini alla vaniglia col fior di latte, stendendo fra due pezzi della conserva di albicocche; adagiati che sieno in una terrina burrata, vi si ammassa al disopra la crema (pag. 67) mescolata alla neve di 3 chiare, mettendo il tutto a cuocere al forno.

A bagno-maria. S'intonaca internamente una forma con dei biscottini, colmandone il vuoto con una crema mescolata insieme alla neve delle chiare. Cotto a bagno-maria, viene poi riversato.

Con frutta. Prima d'aggiungere alla crema la neve delle chiare si mescolano insieme a quella 7 deca di frutta in conserva tagliate a quadrelli, oppure 7 deca di cedro e dell'aroma di limone. Prima di mettervi l'impasto si guarnisce con cedro il fondo dello stampo, e dopo riversato si contorna il coch d'una salsa dolce.

Con panna sbattuta. Di 12 decilitri di fior di latte, 2 tuorli ed 1 cucchiaio scarso di farina si prepara una crema; mentre questa raffredda, si tramenano 7 deca di zucchero con 5 tuorli, aggiungendovi poi la crema, dello zucchero all'aroma d'arancio e la neve di 5 chiare. Guarnito che sia lo stampo di pistacchi, lo si ricolma colla crema, e lasciatolo raffreddare un poco, riversasi il coch, guarnendolo poi con panna montata (pag. 71).

Coch di buffetti.

Di 2 decilitri di fior di latte, 1 uovo, 2 tuorli e farina si fa una pastella un po' più densa della pasta buttata da brodo, e dopo salata la si passa oltre uno staccio nel burro bollente. Dipoi si fa una crema di 2 decilitri di fior di latte, 3 tuorli, 7 deca di zucchero alla vaniglia, 1 cucchiaino pieno di farina, frullando bene il tutto mentre si raffredda. Aggiuntovi poscia la neve delle 3 chiare, nonchè i buffettini raffreddati, si versa l'impasto in uno stampo fittamente cosparso di buffetti, ponendolo a cuocere a bagnomaria. Dopo riversato si contorna il coch d'una crema al caffè

Soffiato viennese.

Frullando costantemente si cuociono 2 decilitri di fior di latte, 6 tuorli d'uova, 7 deca di burro, 10 deca di zucchero alla vaniglia e 2 cucchiai scarsi di farina, finchè il tutto sia divenuto denso, pur seguitando a frullare mentre si raffredda. Dopo aggiuntovi la neve delle 6 chiare si fa cuocere il coch al forno in una terrina.

Soffiato di latticini.

Si pone in una scodella una pastella fatta di 3 decilitri di fior di latte e $3^1/_2$ deca di farina, con al disopra 3 deca di burro, per impedire che si formi una pellicola. Si tramena poi questa pastella aggiungendovi 10 deca di zucchero all'aroma di vaniglia,

e quando sia fredda interamente, poco a poco 6 tuorli d'uova ed infine la neve delle 6 chiare. Si mette a cuocere in una terrina spalmata di burro, su calore moderato, spolverizzando bene collo zucchero.

Egualmente va cotto al forno in uno stampo, preparato che sia con buon fior di latte, 4 uova, però senza burro. Si può anche mescolarvi una manciata piena di mandorle finamente pestate o tostate nello zucchero, o delle briciole di biscottini.

Coch al caffè.

Al caffè melange. Ad una forte infusione di caffè nero zuccherato s'aggiunge del buon fior di latte, e si bagna un panino scrostato colla grattugia e tagliato a sottilissime falde, che poi si tramena bene insieme a 7 deca di mandorle grattugiate ed altrettanto zucchero, aggiungendo infine questo impasto ad una miscela di 5 deca di burro e 4 tuorli d'uova; dopo avervi mescolato leggermente la neve di 3 chiare si fa cuocere il coch in una terrina.

All'aroma di caffè. Si preparano 4 decilitri di fior di latte coll'aroma di caffè (pag. 66), si lasciano raffreddare, e mescolandovi poco a poco 2 cucchiai di farina e 7 deca di zucchero, si cuociono ad una densa pastella, tramenandola incessantemente. Fredda la si mescola bene con 7 deca di burro e 5 tuorli, ed aggiuntovi la neve delle 5 chiare, si pone a cuocere la pasta al forno in una scodella.

Di caffè nero. 3 panini (rotondi) scrostati si bagnano con 2 chicchere d'un buon caffè nero. Inzuppate che sieno, le si tramenano in 5 deca di burro scaldato (vedi béchamel di panini pag. 39), e dopo fredde con 5 tuorli e 7 deca di zucchero; aggiuntovi la neve di 2 chiare, si mette a cuocere il coch a bagno-maria in uno stampo burrato, spolverrizzato di zucchero ed in fondo guarnito con delle mandorle intere, versandovi sopra dopo cotto una crema alla vaniglia.

Coch al caramello.

Cotto a bagno-maria. Si fanno ingiallire 14 deca di zucchero ed aggiuntovi 6 cucchiai di finissime briciole si lascia sobbolire il tutto con 3 decilitri di panna bollente, tramenandola di continuo

finchè la pastella si stacchi dalla casserola. Lasciatala raffreddare s'aggiungono poco a poco 5 tuorli, poi la neve di 5 chiare, colmandone una forma burrata e spolverizzata di zucchero. Cotto che sia il coch a bagno-maria, lo si riversa ed imbandisce contornato d'una crema alla vaniglia o d'una schiuma di lamponi.

Quale soffiatto. In un piccolo tegame si fanno liquefare ed ingiallire 9 deca di zucchero, che sobbolito poi con 4 decilitri di panna bollente, si termina come il sopracitato soffiato di caffè.

Coch alla cioccolata.

Soffiato. Tramenati che sieno 7 deca di burro con 4 tuorli d'uova, 7 deca di zucchero alla vaniglia e 10 deca di cioccolata grattugiata, s'aggiunge, mescolando, la neve delle 4 chiare e si mette tutto a cuocere al forno in una terrina burrata, dopo aver ben spolverizzato il coch collo zucchero.

Con briciole, cotto nello stampo a bagno-maria. Ad una miscela di 5 deca di burro, 2 o 3 tuorli e 5 deca di zucchero, s'aggiungono mescolando 7 deca di cioccolata stemperata e delle briciole di panini bagnate nel latte, mettendo il coch in uno stampo.

Con mandorle. Si tramenano 5 deca di burro con 4 tuorli e 7 deca di zucchero, s'aggiungono poi $3^1/_2$ deca di mandorle sottilmente tagliate, 7 deca di cioccolata stemperata nel latte, $3^1/_2$ deca di briciole di panini, vaniglia e la neve delle chiare; cotto al forno in uno stampo, lo si riversa ed imbandisce con una crema alla vaniglia.

Cotto a vapore con schiuma d'albicocche. Ad una miscela di 10 deca di burro, 5 tuorli, 10 deca di zucchero s'aggiungono 8 deca di mandorle pestate ed 8 deca di cioccolata, la neve di 2 chiare e le briciole grattugiate d'un morbido panino. Indi si mette a cuocere il coch a bagno-maria in uno stampo spalmato di burro e spolverizzato di zucchero, e riversato, lo si contorna d'una schiuma di conserva d'albicocche.

Coch nero in camicia bianca. Si cuociono alquanto densi 14 deca di cioccolata liquefatta con 3 decilitri d'acqua, tramenandola da sola mentre si raffredda, indi assieme ad una miscela di 5 deca di burro, 8 tuorli e 14 deca di zucchero, e dopo avervi mescolato la neve di 4 chiare, si cuoce il coch a bagno-maria in uno stampo burrato. Quando è riversato ed un po' freddo, si versa

al disopra una schiuma alla vaniglia (pag. 71), o tutt'ingiro della panna montata.

Coch di béchamel.

Cotto al forno. Si prepara un béchamel (pag. 39) di 10 deca di farina, tramenandolo mentre si raffredda dapprima solo, poi con 5 tuorli e 10 deca di zucchero all'aroma di vaniglia od aranci, e mescolatovi la neve di 5 chiare lo si mette a cuocere al forno in una terrina. Va servito con una salsa d'albicocche (pag. 70). Oppure si tramena il béchamel freddo con 3 cucchiai di marmellata d'albicocche, 6 tuorli, 7 deca di zucchero, mescolandovi insieme la neve di 5 chiare

Con ananasso. Al béchamel come sopra preparato con uova e zucchero si mescolano 2 cucchiai d'ananasso in conserva o fresco, tagliato a quadrellini.

Cotto a vapore. Si fodera una forma liscia e burrata con carta, che pur essa si unge col burro, adagiandovi con garbo delle frutta in conserva immerse prima nell'acqua e fatte sgocciolare sopra un lino. Si coprono dipoi queste con una miscela di béchamel mescolata alla neve di 3 chiare, sovraponendovi una cialda, sulla quale si adagia di nuovo uno strato di frutta e su queste del béchamel, dopo di che si mette il tutto a cuocere a bagno-maria. Riversato si toglie con precauzione la carta, e si serve il coch con una salsa ai persici (pag. 71).

Al caramello. Si tramena il béchamel con tuorli e zucchero, e dopo mescolatovi del caramello, una manata di mandorle sottilmente tagliate e la neve delle chiare, lo si cuoce a bagno-maria contornandolo d'una crema alla vaniglia.

Con cioccolata. S'aggiungono al béchamel 7 deca di cioccolata grattugiata, cuocendolo a bagno-maria e versandovi sopra una salsa di cioccolata, (pag. 71).

Soffiato di rum o maraschino.

Si fa un béchamel (pag. 39) di 7 deca di burro, 5 deca di farina e 2 decilitri di fior di latte, lo si tramena con 6 tuorli d'uova, 7 deca di zucchero e 4 cucchiai di rum o maraschino, e mescolatovi la neve delle 6 chiare si cuoce il coch in una terrina $^1/_2$ ora al forno.

Coch di béchamel di panini.

A 3½ decilitri di fior di latte freddo s'aggiungono le briciole di panini scrostati e tagliati a listerelle, in quantità che ne restino mollemente inzuppate. Lasciate a riposare ½ ora si tramenano e cuociono a farne una fina pastella. Frattanto si tramenano bene 7 deca di burro con 6 tuorli e 10 deca di zucchero con aroma a piacere, e poco a poco s'aggiunge mescolando il béchamel ed infine la neve di 5 chiare, mettendo poi a cuocere l'impasto al forno in uno stampo; oppure s'aggiunge la neve di 4 chiare facendolo cuocere a bagno-maria e contornandolo dopo cotto d'una crema od una salsa di conserva.

Soffiato al formaggio.

In 7 deca di burro si fanno rinvenire 5 deca di fecola di patate, versandovi sopra 2 decilitri di fior di latte, poi s'aggiungono 7 deca di parmigiano grattugiato. 3½ deca di formaggio Gruyères, ½ cucchiaino di zucchero ed una presa di pepe bianco, tramenando bene il tutto. Freddato che sia lo si tramena con 3 tuorli d'uova, e dopo mescolatovi la neve di 3 chiare lo si cuoce al forno.

Coch di pan di Spagna.

Si tramenano 7 tuorli d'uova con 15 deca di zucchero, e s'aggiunge la neve di 4 chiare, buccia di limone o vaniglia ed 8 deca di farina d'amido; si cuoce il coch a bagno-maria, contornandolo poi d'una salsa di visciole (pag. 70).

All'arancio. Ad una miscela di 7 deca di burro, 4 tuorli e 5 deca di zucchero all'aroma d'arancio s'aggiungono 7 deca di briciole di biscottini bagnate col succo d'arancio e la neve di 3 chiare, poi si cuoce il coch a bagno maria. Nell'imbandire si versa al disopra una salsa di lamponi sobbolita col vino nero.

Coch di biscottini.

7 deca di biscottini si tagliano per metà unendoli poi due a due con frammezzo della conserva. Se ne riempie uno stampo, spargendo tra ogni strato delle mandorle tagliate a filetti (presso

a poco 7 deca). Dipoi si frulla bene 1 cuchiaio da tavola di farina, 1 uovo, 4 tuorli, 7 deca di zucchero alla vaniglia e $3^1/_2$ decilitri di fior di latte, e lo si versa sopra i biscottini, mettendo a cuocere il coch a bagno-maria. Nell'imbandire lo si bagna con maraschino.

Coch di pane al latte.

Ad una miscela di 7 deca di burro, 7 deca di zucchero all'aroma di limone e 5 tuorli, s'aggiungono le briciole di 3 a 4 panini bagnati nel fior di latte, nonchè la neve di 3 chiare. Se ne colma una forma unta con burro, facendo cuocere l'impasto a bagno-maria.

Con zibibbo. Al precedente coch s'aggiunge uva passa, zibibbo e pignoli, mettendolo a cuocere al forno.

Finissimo con spuma. Si grattugia la crosta di 4 morbidi panini tagliandoli in 4 parti e levandovi un po' di mollica, che si sostituisce con conserva d'albicocche. Poi si ripongono i pezzi uno sopra l'altro, adagiandoli in un piatto fondo spalmato di burro. Indi si frullano 4 decilitri di buon fior di latte con 6 tuorli e zucchero alla vaniglia, versandola pian piano sopra i panini, acciò bene se ne inzuppino. Prima d'imbandire si sbattono 3 chiare a neve e dopo mescolatovi dello zucchero alla vaniglia, lo si stende sopra i panini, che così si mettono al forno.

Coch ammassato.

Cotto al forno con zibibbo. Si bagna col fior di latte freddo un morbido pane tagliato a fette, mettendo queste a strati in una terrina spalmata di burro, con framezzo uva passa, zibibbo e mandorle tagliate a filetti, dipoi si versano su tutto 2 decilitri di fior di latte frullati con 2 o 3 tuorli e dello zucchero alla vaniglia, per colmare il vuoto tutt'intorno. Cosparso di zucchero, nonchè di mandorle al disopra, lo si cuoce al forno.

Con frutta. Si adagiano framezzo alle fette di pane degli spicchi di pomi cotti cosparsi di zibibbo e pignoli, oppure delle visciole in conserva.

Con cedro e vino nero. Dopo immerse le fette di pane nel vino nero e dolce si sparge sopra del cedro, mandorle e zucchero, poscia dei tuorli d'uova frullati con un po' di fior di latte, e lo si cuoce al forno.

Coch di cedro.

Ad una miscela di 7 deca di burro, 1 uovo, 5 tuorli, 10 deca di zucchero s'aggiungono, mescolando, le briciole di 3 panini bagnati col fior di latte, 7 deca di mandorle, sottilmente tritate, 7 deca di cedro tagliato a filetti e la neve di 3 chiare. Lo stampo intonacato di carta si guarnisce con cedro e mandorle tagliate per mezzo, e dopo avervi adagiato con precauzione l'impasto, lo si cuoce a bagno-maria, contornandolo, imbandito che sia, d'una salsa dolce.

Bodino di riso. [1])

Si cuociono 7 deca di riso alquanto denso e tenero, poi si aggiungono ad una miscela di 5 deca di burro, 4 tuorli d'uova, 7 deca di zucchero all'aroma di limone mescolandovi pure insieme $3^1/_2$ deca di uva passa, altrettanto zibibbo, cedro, pistacchi, arancini, 1 cucchiaio di rum e la neve di 2 chiare. Cotto che sia il bodino a bagno-maria, lo si cosparge riversato con pistacchi triti sottilmente, oppure con bucce d'arancio cotte collo zucchero, servendo dello zabaione a parte in una salsiera, oppure si versa sul bodino del rum, che poi si accende.

[1]) I bodini richiedono uno stampo semisferico con un tubo nel mezzo. (Sul modo di cuocerli vedi pag. 8.) Cotto in punto che sia il bodino, lo si uguaglia (appiana) al disopra, riversandolo poi sul piatto. Se lo stampo manca di tubo interno, lo si fodera con un lino nel fondo dopo che sia stato unto col burro; il lino si toglie con precauzione tosto che la pasta sia riversata. All'inglese si usa di cuocere i bodini leggermente legati in una salvietta, che attaccata al manico della mestola si tiene sospesa nell'acqua bollente salata in una pentola ad alto bordo, coprendo leggermente il recipiente acciò possa facilmente svaporarne l'acqua. Nell'imbandire si pone il bodino cotto in questo modo sopra uno staccio, si scioglie la salvietta, ricoprendolo con una scodella, che indi si capovolge insieme allo staccio, levando dapprima questo, dipoi anche cautamente la salvietta. Se vuolsi servire il bodino ardente s' introducono nella cavità del tubo alcuni pezzi di zucchero inzuppati nel rum, oppure si versa del rum nella cavità stessa, dandogli fuoco prima d'entrare nella stanza da pranzo, acciò non si spenga troppo presto. Qualora alla forma manchi il tubo, volendo pur servire ardente un bodino, s'intaglia nel mezzo della pasta un incavo, in cui si mette dello zucchero inaffiato col rum. Dopo riversato un bodino lo si contorna di preferenza con zabaione, crema o d'una salsa di conserva, adattandosi a ciò tutte le salse dolci (pag. 69), segnatamente quelle, ove c'entrano dei liquori spiritosi.

Oppure: Si pesta il riso, che ridotto in polvere si cuoce 1/2 ora nel latte, poi lo si tramena con aggiunta di 7 deca d'uva passa e 3 1/2 deca di mandorle pestate; cotto che sia a bagno-maria e riversato, si contorna il bodino d'una crema alla vaniglia o di fragole passate per lo staccio, tramenate col medesimo peso di zucchero.

Bodino alle mandorle trite.

Si pestano 7 deca di mandorle, bagnando queste col fior di latte; ad un fino panino si toglie la crosta, e tagliatolo a falde si versano sopra 2 decilitri di fior di latte, indi lo si pesta colle mandorle, aggiungendo poco a poco anche 6 tuorli d'uova, 10 deca di zucchero all'aroma di vaniglia, seguitando a pestare il tutto per 1/2 ora; poi s'aggiunge la neve di 3 chiare, indi si mette a cuocere l'impasto a bagno-maria in uno stampo spolverizzato collo zucchero. Riversato si contorna il bodino d'una salsa di zabaione o d'una crema. Si può anche mescolarvi del zibibbo, pistacchi o cedro, oppure guarnirvi soltanto lo stampo.

Bodino di castagne.

Al rum. Si fanno arrostire 28 deca di castagne scegliendone dopo aver sbucciate le più belle. Il resto, presso a poco la metà, si pesta con 5 deca di burro, passandolo per lo staccio. A ciò si aggiungono 10 deca di grasso d'arnioni, 7 deca di zucchero, 5 deca di zibibbo, 3 1/2 deca di mandoletti, 1 uovo e 3 tuorli, un po' di panna e del rum, il resto delle castagne tagliate in 4 parti, nonchè 3 deca di farina. Quest'impasto si mette in una forma a cupola unta con burro, e lo si cuoce 1 ora a bagno-maria. Rovesciato sul piatto si versa al disopra del bodino un zabaione di rum od arancio (vedi pag. 68), che si serve anche a parte in una salsiera.

Bodino di pignoli.

Al fior di latte e cedro. Si tramenano 5 deca di burro con 4 tuorli, e ad ogni tuorlo s'aggiunge 1 cucchiaio pieno di briciole bagnate con fior di latte, poi 9 deca di zucchero con vaniglia, 7 deca di pignoli, 5 deca di cedro tagliato a filetti, la neve di 4 chiare, e si cuoce il tutto a bagno-maria. Riversato si contorna

il bodino d'uno zabaione di rum o d'una crema di cioccolata (pag. 67—69).

Con liquore e zibibbo. Si bagnano le briciole con fior di latte, maraschino od altro liquore e mescolatovi del zibibbo, uva passa, pignoli e bucce di limoni sottilmente tritati, lo si cuoce a bagno-maria, servendolo insieme a dello zabaione fatto col medesimo liquore.

Bodino inglese.

Si bagnano col fior di latte dei panini (6 deca) scrostati prima e tagliati a quadrelli. Poi si tramenano 7 deca di burro con 4 tuorli, aggiungendovi 7 deca di midollo d'ossa tagliato a quadrellini, 7 deca di zibibbo, 7 deca d'uva passa, 5 deca di pistacchi tritati sottilmente, $3^1/_2$ deca di mandorle pestate, 3 deca di cedro tagliato a filetti, 7 deca di zucchero all'aroma di limone, un po' di noce moscata, 1 cucchiaio di rum e la neve delle chiare. Quest'impasto si cuoce per 1 ora a bagno-maria in uno stampo a cupola foderato d'un lino, e rovesciato che sia, si versa sopra il bodino uno zabaione mescolato con del succo di limone e rum. Oppure si mette nel mezzo dello zucchero bagnato col rum, accendendo questo.

Bodino imperiale.

Si triturano 14 deca di mandorle, bagnandole con succo d'arancio, poi si tramenano insieme a 14 deca di zucchero e 6 tuorli, e s aggiunge la neve di 4 chiare e del cedro sottilmente trito. Lo stampo guarnito di cedro e mezze mandorle si riempie coll'impasto, che si cuoce a bagno-maria. Riversato, il bodino si serve con una crema di ananasso o liquore.

Bodino alle visciole.

Al succo di visciole. Due panini rotondi scrostati e tagliati a quadrellini si bagnano col succo di visciole fresche o di conserva, aggiungendovi poi una miscela di 5 deca di burro, 7 deca di zucchero, 4 tuorli, nonchè 5 deca di mandorle tritate, cannella, garofano in polvere e la neve di 2 chiare. Il bodino si fa cuocere a bagno-maria e dopo rovesciato gli si versa al disopra 1 decilitro di succo, prima riscaldato.

Bodino nero.

Al vino e zibibbo. 4 tuorli, 7 deca di zucchero, 5 deca di mandorle tritate colla buccia si tramenano bene, poi s'aggiungono 7 deca di cioccolata, 2 cucchiai di briciole d'un pane bigio bagnate nel vino nero, 5 deca di zibibbo, cannella, garofano in polvere, pimento, bucce di limone e la neve di 3 chiare. Si versa su questo bodino una salsa nera di cioccolata pag. 70.

Bodino al rum.

Si tramena a schiuma 1 uovo e 5 tuorli con 15 deca di zucchero, aggiungendo 5 deca di mandorle pestate e 10 deca di briciole d'un pane di segala bagnate con rum, 5 deca di cedro finamente tagliato, buccia d'arancio, cannella e garofano in polvere, poi la neve di 5 chiare, mettendolo a cuocer a bagno-maria. Questo bodino si serve ardente con uno zabaione d'arancio.

Bodino d'arancio.

Si tramenano a schiuma 7 deca di zucchero all'aroma di arancio, 4 tuorli ed il succo d'un arancio, aggiungendovi poi 6 deca di briciole di pan bianco ed infine la neve di 3 chiare. Si cuoce $^1/_2$ ora a bagno-maria e riversato il bodino, lo si contorna di zabaione.

Coch al pane.

Si grattugia del pane bigio raffermo o del pane di semola, bagnando 14 deca di simili briciole con del buon vino. Dipoi si tramenano 14 deca di zucchero con 4 tuorli, mescolandovi della cannella, buccia di limone, le briciole suddette, nonchè la neve delle 4 chiare, mettendo il coch in uno stampo al forno. Si cuoce poscia del vino bianco e nero collo zucchero, bucce d'arancio e garofano in polvere, e colato lo si versa ancor caldo sul coch rovesciato.

Coch al vino.

Si prendono 4 uova per 4 cucchiai ricolmi di zucchero e 4 cucchiai di briciole di panino, che bagnate con 4 cucchiai di

buon vino s'aggiungono ai tuorli tramenati a schiuma collo zucchero, indi ci si mette la neve delle chiare e si cuoce il coch al forno o a bagno-maria. Si può anche liquefare lo zucchero in una padella di ottone, e quando schiuma mettervi a sobbolire il vino, aggiungendovi ancora dell'altro vino per averne in giusta misura 4 cucchiai ricolmi.

Coch alle castagne.

Quale soffiato. 15 deca di castagne sbucciate crude si mettono a cuocere nell'acqua bollente fino a che si possa loro levare la pellicola interna; e versatovi sopra del latte con un pezzettino di vaniglia, si lasciano cuocere finchè sieno tenere, indi si passano. Questo purée si tramena poi con 4 deca di burro, 5 tuorli, 9 deca di zucchero, 2 cucchiai di maraschino, ed aggiuntovi la neve delle 5 chiare, lo si cuoce al forno in una terrina cosparso di zucchero.

Cotto a bagno-maria. Si tramenano 7 deca di burro con 5 tuorli, aggiungendovi 14 deca di castagne grattugiate, 10 deca di zucchero all'aroma di limone, 7 deca di mandorle finamente pestate, nonchè la neve di 2 chiare, e lo si cuoce a bagno-maria. Rovesciato che sia si versa al disopra del coch il succo di 2 aranci e d'un limone, cotto insieme a 10 deca di zucchero.

Bodino o soffiato alle noci.

Ad una miscela di 7 deca di burro, 5 tuorli, 7 deca di zucchero all'aroma di limone s'aggiunge una manciata di briciole bagnate con 2 cucchiai di latte o rum, nonchè la neve di 3 chiare, sbattuta con 2 cucchiai di zucchero e 14 deca di noci pestate assieme ad una chiara d'uovo, indi si cuoce il coch a bagno-maria, e lo si serve dopo riversato con della crema di conserva d'albicocche (pag. 70) o con della panna montata alla vaniglia, oppure versando al disopra una salsa di liquore ed aranci.

Oppure: Si prendono per 4 uova 4 cucchiai colmi di zucchero, 4 cucchiai di cioccolata, 4 cucchiai colmi di noci, 4 cucchiai di briciole di pane, della cannella e garofano in polvere e bucce di limone. Si cuoce al forno e riversato vi si versa al di sopra succo di frutta.

Coch di nocciuole.

Cotto al forno. In $^1/_2$ litro di latte bollente con entro un pezzettino di burro grande quanto una noce, si mettono a cuocere 10 deca di biscottini pestati nel mortaio. Mentre la pastella raffredda vi s'aggiungono mescolando 14 deca di nocciuole pestate, 14 deca di zucchero, poi 4 tuorli e la neve delle 4 chiare. Ricolmatone uno stampo spolverizzato di briciole, si pone il coch al forno $^1/_2$ ora prima di servirlo, e dopo rovesciato vi si versa al disopra una salsa di lamponi.

Quale soffiato. Si tramenano a schiuma 7 deca di zucchero con 5 tuorli, ed aggiuntovi 7 deca di nocciuole pestate e 2 cucchiai di briciole bagnate con liquore di vaniglia, nonchè la neve delle 5 chiare, lo si cuoce in una terrina a bagno-maria,

Cotto a bagno-maria. 14 deca di nocciuole pelate, pestate e cosparse di zucchero si abbrustoliscono, e fredde che sieno si pestano un'altra volta. Dipoi si tramenano 3 deca di burro, 5 tuorli e 7 deca di zucchero, e s'aggiungono le nocciuole ed un panino scrostato, tagliato a quadrelli e bagnato col fior di latte, indi la neve di 3 chiare, mettendo il tutto in una forma. Cotto a bagno-maria e rovesciato che sia si versa sopra il coch una crema al caramello od alla vaniglia (pag. 67) od una salsa di cioccolata.

Oppure: Si prendono 7 deca di burro, 4 tuorli, 7 deca di zucchero con vaniglia, 7 deca di nocciuole pestate, nonchè la neve di 3 chiare.

Coch alle mandorle.

Cotto a bagno-maria, alla vaniglia. Si tramenano 10 deca di burro con 6 tuorli, e dopo aggiuntovi 14 deca di zucchero all'aroma di vaniglia, 14 deca di mandorle con alcune amare framezzo, nonchè la neve di 4 chiare, lo si cuoce a bagno-maria. Il coch va servito con al disopra una salsa di fragole.

Cotto al forno con rum ed arancini. Si fanno cuocere 14 deca di zucchero bagnato con 3 cucchiai d'acqua, e quando è ingiallito vi si mescolano insieme 14 deca di mandorle pestate e bagnate con un po' di rum; raffreddato il tutto lo si tramena con 2 uova e 6 tuorli finchè sia denso, e aggiuntovi 3 deca di arancini finamente tritati e la neve di 5 chiare si cuoce il coch al forno.

Coch bruno. A 14 deca di zucchero cotto come sopra si aggiungono 14 deca di mandorle tritate colla buccia, cannella, la buccia ed un po' di succo di limone. Dopo freddo lo si tramena con 6 tuorli, e mescolatovi la neve di 2 chiare lo si cuoce al forno in una terrina.

Guarnito di frutta. Si tramenano 4 tuorli con 7 deca di zucchero all'aroma di limone, 7 deca di mandorle, 7 deca di burro fuso, la neve di 2 chiare e 7 deca di farina o briciole di biscotti, indi si riempie colla metà di quell'impasto uno stampo, ed adagiatovi sopra delle visciole fresche od in conserva o delle albicocche, si stende al disopra il resto del coch, che, cotto a calore temperato e riversato, va cosparso di zucchero.

Oppure: Si prepara il coch alle mandorle nel medesimo modo indicato per quello fatto di nocciuole.

Coch alle droghe.

Si tramenano 10 deca di zucchero con 6 tuorli, 1 uovo, 7 deca di mandorle trite colla loro pellicola, aggiungendovi 5 deca di cannella, 5 grammi di noce moscata, pimento e garofani in polvere, il succo e la buccia trita di $^1/_2$ limone, 3 deca di cedro sottilmente tagliato, nonchè la neve di 3 chiare. Questo coch si cuoce per un'ora al forno entro una scodella od uno stampo spolverizzato di briciole.

Coch alle mele.

Cotte che sieno 4 a 5 mele di media grossezza, si passano per lo staccio. Dipoi si tramenano 4 tuorli con 4 cucchiai di zucchero, buccia di limone od arancio, ed aggiuntovi poi le mele passate, la neve di 4 chiare, nonchè le briciole di 2 panini, (8 a 10 deca), il coch si mette in uno stampo a cuocere al forno.

A 4 uova, 4 cucchiai di zucchero, 4 cucchiai di marmellata di mele e 2 cucchiai di briciole si possono aggiungere 4 cucchiai di mandorle sottilmente trite, una manciata piena di zibibbo o del cedro candito sottilmente tagliato od un cucchiaio di conserva d'albicocche.

Coch d' albicocche.

Alle mandorle. Si tramenano 5 deca di burro con 6 tuorli e 10 deca di zucchero, indi s'aggiungono 10 deca di mandorle

pestate, 14 deca d'albicocche passate per lo staccio, un panino scrostato, bagnato col fior di latte e ben tramenato, e la neve di 3 chiare, mettendo a cuocere il coch in uno stampo al forno.

Ai biscottini. Ad una miscela di 5 deca di burro, 5 tuorli ed 8 deca di zucchero si mescolano 8 albicocche passate per lo staccio, nonchè la neve di 4 chiare, e se ne riempie uno stampo guarnito di biscotti, cuocendolo a bagno-maria.

Soffiato di limone.

Si tramenano 10 deca di zucchero coll'aroma ed il succo di un limone con 5 tuorli, aggiuntovi uno per volta; mescolatovi poi la neve di 5 chiare si ammassa il coch in una scodella e cosparso di zucchero lo si cuoce al forno temperato.

Soffiato d' aranci.

Si tramenano bene 3 tuorli, 1 cucchiaio di farina, del succo d'arancio quanto ne possano contenere 3 gusci vuoti d'uova, 1 cucchiaio di rum, un po' d'acqua, nonche 10 deca di zucchero, e si versa il tutto in 2 deca di burro fuso, seguitando a mescolare finchè sia divenuto una pastella fina e delicata. Dopo freddo si aggiungono, dimenando continuamente, 3 tuorli e dello zucchero all'aroma d'arancio, nonchè la neve delle chiare, e si cuoce al forno entro una terrina.

Oppure: Si prepara l'impasto come pel precedente soffiato di limone, aggiungendovi 1 cucchiaio poco colmo di farina d'amido, oppure pel succo di $^1/_2$ arancio 5 deca di mandorle.

Soffiato allo zabaione.

Ad uno zabaione di 5 tuorli (pag. 67) s'aggiunge, quando è freddo, la neve di 5 chiare ed 1 cucchiaio di farina, mettendolo a cuocere al forno in una terrina.

Guarnito. Si adagiano in una scodella dei biscottini inzuppati di liquore, sovraponendovi degli spicchi di persico già prima avvolti in farina e fritti nel burro; spolverizzati che siano abbondantemente collo zucchero, vi si mettono framezzo delle visciole in conserva, ricoprendo il tutto con dello zabaione mescolato freddo

assieme alla neve delle 5 chiare, e mettendolo a cuocere brevemente al forno.

Oppure: S'adagiano in una scodella dei biscottini forniti di conserva versando al disopra uno zabaione d'arancio di 5 tuorli e la neve di 2 chiare, facendolo cuocere al forno.

Uno zabaione qualunque preparato che sia con 6 tuorli, si tramena dopo freddo insieme a 4 tuorli e 7 deca di zucchero, e dopo mescolatovi la neve delle 4 chiare, un po' di mandorle, pistacchi e del cedro candito tagliato a filetti, si cuoce il coch al forno entro una terrina.

Coch di conserva.

Si tramenano per $^1/_2$ ora 7 deca di marmellata di frutta passate per lo staccio, 7 deca di zucchero, nonchè 7 deca di burro; di poi vi s'aggiungono uno per volta 4 tuorli. Schiumoso che sia il tutto vi si mescola la neve delle 4 chiare, od anche 7 deca di mandorle, o 4 deca di briciole bagnate con un po' di fior di latte; indi lo si cuoce al forno.

Qualora lo si volesse cuocere a bagno-maria, si prendano 6 tuorli e soltanto la neve di 2 o 3 chiare.

Spongate e pietanze alla spuma.

Coch alla spuma di conserva.

Si tramenano 7 deca di conserva della coccola della rosa canina o d'albicocche con 7 deca di zucchero e 4 tuorli, e mescolatovi la neve di 4 chiare, si colma la schiuma sopra un piatto poco fondo spalmato di burro e spolverizzato abbondantemente collo zucchero, la si cuoce al forno presso a poco $^1/_2$ ora.

Senza tuorli. Si tramenano 2 cucchiai ricolmi d'una conserva della coccola della rosa canina, di lamponi o d'albicocche con 7 deca di zucchero ed 1 chiara d'uovo; $^1/_4$ d'ora dopo s'aggiunge un'altra chiara, seguitando a dimenare il tutto ancora per $^1/_2$ ora finchè sia ridotto a maggiore densità; dipoi si sbattono a neve 2 chiare, mescolandole leggermente alla conserva. Ammassata ed

appianata che sia la spuma in una terrina poco fonda, spalmata di burro e cosparsa di zucchero, la si mette per $^1/_2$ ora al forno piuttosto caldo. Fatta cuocere a calore moderato, la spuma invece di gonfiarsi decaderebbe, ed è per ciò che, dopo girata la terrina nel forno, presto se ne chiuda lo sportello. A metà cottura si fa un'incisione in croce sulla superficie mediante un coltello spalmato di burro.

A bagno-maria. Si tramenano bene 10 deca di conserva d'albicocche, 10 deca di zucchero, il succo di $^1/_2$ limone, 1 cucchiaio di rum e 2 chiare d'uova; poscia si sbattono 3 chiare a neve ferma, mescolandola infine leggermente alla miscela che si riempie in uno stampo spalmato di burro e spolverizzato collo zucchero, lasciandola cuocere $^1/_2$ ora a bagno-maria con forte calore al disopra. Levato dall'acqua, il coch si pone per alcuni minuti nel forno, e riversato lo si contorna d'una crema alla vaniglia.

Coch alla spuma di frutta fresche.

Si possono sostituire alla marmellata di conserva delle frutta fresche, tramenando senza passare quelle di qualità tenera coll'eguale peso di zucchero, finchè sieno divenute una massa consistente. Frutta duracine si cuociono prima di passarle, conservando così il colore naturale; dopo passate si ricuociono coll'eguale peso di zucchero, lasciandole poi raffreddare. Di questa polpa si prendono 7 deca con 7 deca di zucchero e 4 chiare d'uova, procedendo per ammanirla come fu detto più sopra.

Pietanze con spuma.

Per la *neve allo zucchero* si sbattono a densità 3 chiare d'uova, aggiungendovi 10 deca di finissimo zucchero in polvere ed alla fine dello zucchero all'aroma di vaniglia od altro, o della cioccolata grattugiata.

Per una *spuma di marmellata* si tramenano 2 cucchiai di conserva di lamponi, visciole, fragole, albicocche o di cotogne, mescolandovi poco per volta la neve di 3 chiare, nonchè 7 deca di zucchero.

La spuma così preparata si adagia a corona attorno ad una pietanza dolce cotta al forno; oppure la si sovrapone ad un

coch riversato cotto a bagno-maria od al forno; indi la si cosparge con mandorle tritate e zucchero in polvere, oppure si guarnisce con garbo la schiuma con pistacchi o mandorle intere sbucciate.

Coch ammassato.

Ad una crema già fredda di 2 decilitri di panna, 4 tuorli, zucchero all'aroma e 2 deca di farina, si mescola insieme la neve di 2 chiare. Dipoi la s'adagia in una terrina sopra delle cialde fornite di conserva d'albicocche, mettendola a cuocere al forno. Le altre 2 chiare si sbattono ad una densa neve, e dopo mescolatovi 10 deca di zucchero e vaniglia, questa si ammassa con un cucchiaio al disopra della crema, che si rimette al forno poco caldo.

Coch ammassato alle castagne.

Mescolate delle castagne cotte e passate allo zucchero di vaniglia si formano delle pallottole, che ammonticchiate a strati sopra un piatto con frammezzo della marmellata di albicocche, si ricoprono con una schiuma di neve allo zucchero di vaniglia e si mettono al forno.

Biscotti alla spuma.

Cotti a bagno-maria. Si guarnisce uno stampo unto con burro e spolverato di zucchero con biscottini, ricolmandolo poi con una marmellata montata a spuma con o senza tuorli (come indicato a pag. 400), che ricoperta di biscottini si fa cuocere a bagno-maria.

Al succo d'arancio. Ad 1 decilitro di vino zuccherato si aggiunge il succo di 1 arancio, $^1/_2$ limone ed 1 cucchiaio di rum, immergendovi dei biscottini, che poi si adagiano in un piatto, versando sopra il liquido. Ammassatavi al disopra la marmellata sbattuta, la si mette a cuocere al forno.

Panini spagnuoli.

Si tagliano delle fette alquanto grosse d'un pane fino scrostato raffermo d'un giorno. Fritte che sieno d'una parte nel burro cotto, si stende sulla parte non fritta di due a due fette della

marmellata d'albicocche o persici, unendole dipoi. Versatovi sopra poco a poco 3 decilitri di vino caldo già bollito con zucchero e droghe, le fette di pane si adagiono in una terrina spalmata di burro sovraposte una sull' altra, ammassandovi al disopra la spuma, indi si cuoce il tutto al forno temperato.

Oppure: Le fette di panino fritte s'intingono nel vino nero caldo già bollito con zucchero, cannella, garofani e buccia di limone, adagiandole a strati in una terrina e spargendovi framezzo del zibibbo, uva passa e mandorle tagliate a filetti. Ammassatovi al disopra della neve sbattuta collo zucchero, si pone il tutto a cuocere al forno.

Tagliatelle alla spuma.

Con noci. Si stende sopra tagliatelle preparate al latte con delle noci (pag. 357) ed ammassate sul piatto della neve sbattuta collo zucchero, mescolata insieme a delle noci, facendole cuocere rapidamente al forno.

Con crema. Ad una crema di vaniglia di 2 decilitri di panna s'aggiungono mescolando le tagliatelle già cotte, nonchè la neve di 3 chiare; ammassate che sieno sopra un piatto, vi si stende al disopra una schiuma di cioccolata, mettendole a cuocere al forno.

Riso al latte con spuma.

Con neve all'aroma d'arancio e di mandorle. Il riso cotto nel latte ad una densa e tenera massa si condisce con zucchero all'aroma d'arancio, ammassandolo poi in una terrina poco fonda. Dimenata che sia la ferma neve di 3 chiare con 10 deca di zucchero e poco succo e bucce di limone, s'aggiungono 7 deca di mandorle tagliate a filetti, nonchè 1 cucchiaio di farina, stendendo uniformemente la spuma sul riso che si fa cuocere lentamente al forno.

Alla spuma d'albicocche. 10 deca di riso cotto con 4 decilitri di panna, zucchero ed un pezzo di vaniglia, si mette tosto che sia tenero ed ancor caldo in una scodella poco fonda spalmata di burro, e dopo stesovi sopra la schiuma d'albicocche sbattuta colla neve di 3 chiare, si cuoce il tutto al forno.

Guarnito di frutta. Si guarnisce il fondo d'una terrina con spicchi d'albicocche o persici cotti collo zucchero, il di cui succo

si sia consumato interamente. Adagiatovi sopra il riso cotto al latte con dello zucchero, si stende su questo della neve inzuccherata all'aroma di vaniglia, e dopo sparsovi sopra delle mandorle trite e zucchero, lo si cuoce al forno.

Alla cioccolata. Il riso cotto nel latte collo zucchero e vaniglia ad una densa e tenera massa si adagia sopra un fondo di cioccolata grattugiata, spargendo questa anche al disopra del riso, sul quale si ammassa dipoi una schiuma alla cioccolata, indi lo si mette al forno.

Coch alla spuma di cioccolata.

Cotto a bagno-maria. Si tramenano 8 deca di zucchero e 10 deca di cioccolata grattugiata con 5 tuorli, mescolandovi infine leggermente la neve di 3 chiare, e lo si cuoce a bagno-maria in uno stampo guarnito di biscottini.

Collo zucchero sciroppato. Si fanno bollire 7 deca di zucchero liquefatto in poc'acqua, aggiungendovi 7 deca di cioccolata grattugiata, che si seguita a dimenare mentre si raffredda; dipoi si aggiungono mescolando 6 tuorli, 7 deca di zucchero in polvere ed infine la neve di 4 chiare, e lo si mette a cuocere al forno in una terrina spalmata di burro.

Per un coch alla spuma senza tuorli si tramenano 10 deca di cioccolata grattugiata con 1 chiara d'uovo finchè sia ridotta ad una densa pastella, poscia s'aggiunge un'altra chiara d'uovo e 2 cucchiai di zucchero, dimenando $^1/_2$ ora il tutto; infine vi si mescola insieme la neve di 3 chiare sbattuta con 7 deca di zucchero, e lo si pone a cuocere al forno, ammassato che sia sul piatto.

Alle mandorle. Si prepara una crema di cioccolata con 6 tuorli (pag. 67), aggiungendovi delle mandorle tagliate a filetti, abbrustolite nello zucchero, nonchè la neve di 3 chiare. Cotta a bagno-maria la si lascia un po' freddare, contornandola poi d'una spuma d'albicocche (pag. 70).

Riso spagnuolo.

Al rum. 28 deca di riso si fanno cuocere con acqua ad una densa ma non tenera massa, salandola un poco. Si mette al fuoco una casserola con 2 deca di burro e 14 deca di zucchero, e tosto che lo zucchero sia ingiallito s'aggiungono 3 cucchiai d'acqua

bollente, il succo di 1 arancio e di 1 limone, e sobbollito che sia, vi si mette a stufare il riso, nel quale si versano mentre raffredda 2 cucchiai colmi di rum. Questo riso viene ammassato in una terrina spalmata di burro, guarnita in fondo con una marmellata d'albicocche, e stesovi al disopra la neve di 3 chiare abbondantemente zuccherata all'aroma di vaniglia e cosparsa di mandorle tritate ed inzuccherate, lo si cuoce al forno temperato. Questo riso può essere servito caldo o freddo.

Pietanze fredde.

Riso alle frutta.

Sobbollito che abbiano nell'acqua 15 deca di riso, lo si cola. In pari tempo si cuociono 15 deca di zucchero con 1 decilitro di vino ed il succo di 1 arancio, mettendovi il riso in aggiunta. Quando è cotto a sufficienza, vi si mescolano alcuni cucchiai di maraschino, ed ammassato sopra un piatto lo si lascia raffreddare. Prima di servire lo si guarnisce con spicchi d'arancio inzuccherati o con frutta in conserva.

Riso alla cioccolata.

In 4 decilitri di fior di latte si cuociono alquanto teneri 7 deca di riso; dipoi si frullano bene 3 decilitri di fior di latte con 2 chiare d'uova, e posto che si abbia il bacino su calore temperato, lo si sbatte con una sistola finchè sia bollente. Indi si tramenano 10 deca di cioccolata grattugiata ed ammollita in una tegghia d'ottone con un po' di fior di latte, nonchè 10 deca di zucchero alla vaniglia, riducendola a schiuma, che poi mescolando s'aggiunge al riso, adagiando infine il tutto in un piatto fondo, che si pone in luogo fresco, acciò il riso possa congelarsi.

Coch bianco al limone.

Il succo nonchè la buccia grattugiata di 1 limone si tramena a ghiaccio insieme a 14 deca di zucchero, ed aggiuntovi la neve

di 4 chiare si cuoce il tutto a bagno-maria in una forma spolverizzata di zucchero. Riversato e freddo che sia questo coch, lo si contorna d'uno zabaione al rum sbattuto finchè sia perfettamente freddo.

Coch di spuma alle fragole.

Si tramenano 4 cucchiai di fragole passate per lo staccio con 6 cucchiai di zucchero e 2 chiare d'uova per ridurle a schiuma, ed aggiuntovi la neve di 2 chiare si cuoce il tutto 10 minuti a bagno-maria in uno stampo a tubo. Riversato e freddo che sia, il coch si pone sul ghiaccio e lo si guarnisce con panna montata.

Spuma alle frutta.

Di fragole, lamponi ecc. Di 50 deca di frutta, si separano le più belle mediante un ago, che inzuccherate si pongono in fresco. Il resto, passato e tramenato lungamente con 6 cucchiai di zucchero e la neve di 1 chiara, si riduce ad una ferma schiuma, che ammassata in una compostiera si pone a congelarsi nell' acqua fredda. Guarnita colle frutta messe in serbo la si serve con spumanti o pan di Spagna.

Creme e zabaioni caldi e freddi.

Consommé o Crema a vapore.

Di buon fior di latte si frulla insieme a vaniglia, caffè o cioccolata (pag. 66), zucchero e tuorli (vedi creme pag. 67), versandola in un piatto fondo od in chicchere da caffè e di queste tante, quanti sono i commensali, calcolando per ogni tazza 1 tuorlo. Per cuocere la crema a vapore, si pone il recipiente fino alla metà nell' acqua bollente, con della brage sul coperchio, lasciandolo $^1/_2$ ora in disparte sul focolaio, badando che l' acqua non bolla, essendo che la crema, pel calore troppo violento staccandosi dal recipiente, si caglia, crepola inalzando delle bolle, ciò che è segno di decomposizione d'un consommé.

A fare la prova che la crema è sufficientemente ferma si introduce in questa un fuscello di paglia, che deve rimanervi ritto.

Ciò fatto si sparge al disopra del consommé dello zucchero in polvere, che poi si brucia con una paletta rovente. Levato dal bagno maria il piatto o le chicchere contenenti la crema a vapore, questi si pongono, rasciugati che sieno, sopra un vassoio od una guantiera coperta d'una salvietta; la crema si serve calda o fredda unitamente a della pasticceria minuta. Qualora la si presenti fredda, il recipiente ha d'essere posto sul ghiaccio o nell'acqua molto fredda; sul consommé di vaniglia, caffè o cioccolata si può ammassare della panna montata.

Al caramello o maraschino. 15 deca di zucchero caramellato, scottato con acqua bollente, frullato insieme a $^1/_2$ litro di fior di latte, 7 tuorli ed un po' di maraschino, si mette a cuocere a bagno-maria come la precedente crema a vapore.

Consommé di ponce. Freddo che sia un ponce molto forte, lo si frulla assieme a dei tuorli, cuocendolo poi come fu detto più sopra a bagno-maria.

Consommé ardente. Si frullano bene 4 decilitri di buon vino, 2 cucchiai ricolmi di rum od arrack, 6 tuorli e 10 deca di zucchero, colando il tutto in chicchere od in una terrina, per cuocerlo, come indicato sopra, a bagno-maria. Nell'imbandire si versa sul consommé un po' di rum od arrack, accendendolo subito.

Crema frullata.

Per $^1/_2$ litro di fior di latte aromatizzato a piacere (pag. 66) si prendono 8 tuorli (oppure 6 tuorli ed 1 cucchiaio di farina) e 10 deca di zucchero, sbattendo il miscuglio in un bacino sul fuoco (pag. 67) onde ridurlo a crema.

Servita calda. Versata la crema in una compostiera, questa va steccata con cialdoni o biscottini, oppure si servono a parte delle pastine dolci, o la si adagia in mezzo ad una corona di pan di Spagna o pasta frolla o sfogliata, contornandone l'orlo di spumanti.

Servita fredda. Condensata che sia la crema, la si pone nell'acqua o sul ghiaccio, seguitando a sbatterla finchè sarà fredda. Dipoi la si ammassa in una compostiera tenuta sul ghiaccio.

Crema con gnocchi di neve.

Si fa bollire $^1/_2$ litro di fior di latte con 14 deca di zucchero ed un pezzettino di vaniglia; intanto si riducono 4 chiare ad una

densa neve, mescolandovi insieme 3 cucchiai di zucchero alla vaniglia; e si mettono a cucchiaïate dei gnocchi nel latte bollente. I primi si levano, tosto che si hanno capovolto quelli messi in ultimo, adagiandoli in un piatto. Dipoi si frullano 4 a 6 tuorli insieme a del fior di latte freddo, versandoli, senza cessare di sbatterli colla sistola, nel fior di latte, fino a che questo sia ridotto a densa crema, seguitando a dimenarla mentre si raffredda. Ammassata in una compostiera vi si accomodano al disopra i gnocchi di neve. Si procede egualmente colla crema alla cioccolata od al caramello.

Zabaione.

Caldo. Si prepara uno zabaione a piacere (come pag. 67) e versatolo in una compostiera lo si guarnisce con cialdoni o biscotti, o lo si serve a parte con delle pastine dolci.

Freddo. Si seguita a sbattare lo zabaione nel bacino posto nell'acqua finchè sia freddo, e versato in una compostiera lo si pone sul ghiaccio guarnito di frutta in conserva.

Zabaione di lampone (frambois) frullato con 8 tuorli, 4 gusci d'uova ricolmi di sciroppo di frambois ed altrettanto malaga e dello zucchero a piacere, lo si seguita a dimenare mentre si raffredda. Imbandito in una compostiera va guarnito con scelti lamponi freschi inzuccherati.

Zabaione al limone. Si sbatte dapprima alcuni minuti colla sistola 1 piccolo uovo e 6 tuorli, poi insieme a 10 deca di zucchero finchè sia denso, s'aggiunge indi la buccia grattugiata di 2 limoni, nonchè il succo di limone, $^1/_2$ chichera da caffè d'un buon vino bianco ed un po' di vaniglia, e messo il miscuglio sul fuoco, lo si seguita a sbattere finchè cominci a montare. Ammassato sopra una compostiera, lo zabaione si cosparge densamente collo zucchero, bruciandolo in guisa di grata con un grosso fil di ferro arroventato.

Zabaione uso inglese. Al succo di 1 arancio e di 1 limone s'aggiunge dello zucchero coll'aroma dei medesimi, $^1/_2$ guscio d'uovo pieno d'acqua, 1 di rum e 3 gusci di buon vino, frullando questo miscuglio con 6 tuorli a farne un zabaione; denso che sia vi si aggiunge la neve di 3 chiare.

Zabaione gelato. 12 deca di zucchero si cuociono con 2 decilitri d'acqua, finchè si chiarifica; freddo lo si frulla con 9 tuorli

a farne un zabaione; si aggiunge a questo del liquore alla vaniglia, seguitando a dimenarlo, finchè sia freddo. Poscia lo si ammassa in una compostiera cosparsa di briciole di biscotti, e lo si pone sul ghiaccio salato. Alcune ore dopo lo si serve cosparso di briciole di biscotti con delle pastine dolci a parte.

Crema al forno.

Pane da duca.

Si fa una pasta da crema (pag. 72) con $3^1/_2$ decilitri di buon fior di latte, 2 deca di zucchero, 15 deca di farina ed un po' di sale, mescolando 4 uova intere e 2 tuorli (messi prima in molle nell'acqua tiepida) nell'impasto un po' tiepido, che si divide poi a a mezzo di 2 cucchiai in piccole porzioni sopra una lamiera unta con burro e cosparsa di farina, spalmando i panettini coll'uovo e caspargendovi al disopra delle mandorle trite e dello zucchero. A cuocerli su calore temperato ci vogliono presso a poco 10 minuti. Levati dal forno, si stende sulla parte inferiore d'ogni panettino una marmellata d'albicocche, unendone due a due insieme, e spolverizzati collo zucchero alla vaniglia, si servono caldi.

Alla cioccolata. Dei panettini cotti al forno senza essere stati cosparsi di zucchero e mandorle s'immergono in una vernice di cioccolata cotta (pag. 91) lasciandola asciugare.

Crema in forma di crescenti (chifel).

Di 14 deca di burro, 7 deca di zucchero, $3^1/_2$ decilitri d'acqua, un po' di sale e 30 deca di farina si prepara una pasta da crema, che si tramena insieme a 4 uova intere e 4 tuorli. Si fanno sulla tavola spolverizzata di farina dei piccoli crescenti, che spalmati coll'uovo, si cuociono al forno. Spolverizzati collo zucchero, si servono con aggiunta di una marmellata di lamponi.

Focacce alle frutta e Charlottes.

Focaccia succosa alle visciole.

Tramenati che siano 14 deca di zucchero con 4 tuorli, si aggiunge la neve di 4 chiare, 7 deca di briciole di panini, di cui si fanno rosolare la metà nel burro, bucce di limone trite e cannella, e mescolatovi ancora delle visciole, se ne ricolma uno stampo spolverizzato di briciole e si pone l'impasto al forno. Intanto si fa cuocere una manciata piena di visciole con acqua e zucchero, versando freddo lo sciroppo sulla focaccia riversata.

Allo sciroppo di ciliege.

Si mescolano 10 deca di briciole di pane bianco a delle ciliege nere private del nocciolo, per assorbirne il succo; nel frattempo si dimenano 10 deca di zucchero con 5 tuorli d'uova. Dipoi s'aggiunge della cannella, garofano in polvere, bucce di limone trite, la neve di 4 chiare, le ciliege colle briciole, mettendo il tutto a cuocere al forno temperato. Qualora si adoperino delle ciliege in conserva, non si toglie loro il nocciolo, bagnando le briciole col succo delle medesime.

Focaccia di visciole o ciliege.

Si tramenano 5 tuorli con 10 deca di zucchero, aggiungendovi bucce di limone ed arancio trite, la neve di 5 chiare e 6 a 8 deca di finissime briciole di pane bianco. L'impasto si stende allo spessore d'un pollice in un cerchio a torta unto con burro, adagiandovi al disopra delle grandi ciliege o visciole succose, che durante la cottura si perdono tra la pasta. Dopo riversata si lascia raffreddare la focaccia, spolverizzandola con zucchero.

Focaccia alle frutta e mandorle.

Al succo d'arancio. Si tramenano 6 tuorli d'uovo con 14 deca di zucchero all'aroma d'arancio e 10 deca di mandorle tritate, ed aggiuntovi la neve delle chiare e 5 deca di briciole bagnate con succo d'arancio, si versa la metà del ripieno in una tortiera a

cerchio; fattolo condensare al forno, vi si adagiano delle visciole o ciliege in conserva, e stesovi sopra il resto della pasta, si ripone il tutto al forno.

Al burro. Dimenati che sieno 10 deca di burro, 10 deca di zucchero, 6 tuorli, buccia di limone, 10 deca di mandorle pestate con fior di latte, si aggiunge la neve delle chiare e le briciole di 2 panini, bagnate con 2 cucchiai di fior di latte o di liquore, ornando l'impasto con visciole o albicocche o pesche sbucciate e dimezzate. Oppure si versa la massa in una tortiera a cerchio con sopra delle buone e piccole pere sbucciate.

Focaccia alle frutta con farina.

Ad una miscela di burro del peso di 4 uova, 6 tuorli e zucchero del peso di 6 uova, si mescola la buccia di 1 limone, la neve di 4 chiare ed il quantitativo di farina quanto pesano 4 uova. Versatone la metà dell'impasto in una tortiera a cerchio, presso a poco all'altezza d'un dito, lo si lascia condensare al forno; dipoi adagiatovi sopra non troppo fittamente delle visciole, ciliege o ribes ricoperte col resto dell'impasto, lo si cuoce al forno.

Focaccia nera alle visciole.

Alle mandorle. Si mescolano 7 deca di mandorle trite colla buccia 5 deca di briciole bagnate con 2 cucchiai di rum, 10 deca di cioccolata grattugiata, la buccia di $^1/_2$ limone, 5 grammi di cannella e 5 grammi di garofani. Dipoi si tramenano 14 deca di zucchero con 6 tuorli a schiuma, mescolandovi leggermente la neve delle 6 chiare e la miscela prima indicata. Versata che sia la massa all'altezza d'un pollice in una tortiera a cerchio, vi si adagiano sopra delle visciole o ciliege crude od in conserva, mettendo a cuocere la focaccia al forno piuttosto caldo. Oppure si cuociono al forno 2 sfoglie di pasta e sovraposte una sull'altra con framezzo delle visciole disossate in conserva, si stende una vernice sulla focaccia.

Mostacciuoli alle frutta.

Si dimenano 8 deca di burro con 1 uovo, 3 tuorli e 10 deca di zucchero, e mescolatovi 4 deca di mandorle tritate e 10 deca

di farina, si stende all'altezza d'un dito su una lamiera ad orlo rilevato, adagiandovi sopra delle visciole od altre frutta. Cotto al forno e spolverizzato collo zucchero, lo si taglia a mostacciuoli.

Charlotte (Crostata alle frutta).

Alle pesche e pere. Delle fette d'un pane morbido intinte in un buon vino, si comprimono tosto contro le pareti ed in fondo di una casserola abbondantemente spalmata di burro, riempiendone l'interno vuoto con delle pesche o pere mondate dalla bucia, dimezzate e frammiste a delle fette di pane intinte nel vino e con dei pezzetti di burro. Lo si cuoce al forno piuttosto caldo.

Alle mele. Si fanno cuocere presso a poco 8 pezzi di mele appiole pelate e tagliate a spicchi insieme a 5 deca di burro, 5 deca di zucchero, 5 deca di marmellata d'albicocche, oppure con un po' d'acqua zuccherata, un pezzettino di cannella, zibibbo ed uva passa. Tenere che sieno si riempie uno stampo guarnito di fetta di pane intinte nel burro, che poi si mette a cuocere al forno.

Pietanze di pasta frolla e sfogliata.

Focaccia alle mele.

Al zibibbo. Si fanno cuocere al forno 3 sfoglie di pasta sfogliata (pag. 78); intonacato che si abbia uno stampo con pasta cruda, vi si adagiano le sfoglie stendendovi frammezzo a strati delle mele tagliate a listerelle, mescolate con dello zucchero, cannella, mandorle tagliate a filetti, zibibbo, uva passa e buccia di limone trita. Coperto d'una sfoglia di pasta cruda, il tutto si cuoce al forno.

Oppure: D'una pasta frolla (pag. 76) o pasta sminuzzata si taglia una sfoglia rotonda rialzando un po' il bordo, che si avvolge con una striscia di carta; indi si pongono nel mezzo dei sottili spicchi di mele, pezzettini di burro, delle mandorle tritate, zibibbo, zucchero e cannella, e frollato che si abbia un tuorlo con un po' di fior di latte, lo si versa sopra le mele, mettendo la focaccia a cuocere al forno.

Al cedro candito. Di pasta sminuzzata Nro. IV fatta al rum (pag. 77) s'intaglia una sfoglia rotonda, un cerchio ed alcuni pezzetti. Mentre questi si cuociono al forno posti sulla carta, si fanno cuocere delle mele tagliate a quadrelli coll'eguale peso di zucchero, l'occorrente acqua ed un po' di rum, mescolandovi pure del cedro candito tagliato a filetti. Dipoi si adagia il cerchio sulla sfoglia rotonda, ricolmando l'interno delle mele, che si guarniscono a lor volta coi pezzettini di pasta e con dei frutti in conserva.

Crostata di frutta.

Con composta. Si fa cuocere al forno una crostata di pasta sfoglia, vuota internamente (pag. 83). Preparata che sia una composta di pesche, albicocche od uva spina, la si mette in luogo fresco e si guarnisce con questa internamente la crostata fredda, versandovi al disopra lo sciroppo condensato, indi la si spolverizza con dello zucchero.

Alle frutta in conserva. Si dispongono delle frutta fresche od in conserva sopra una sfoglia rotonda di pasta frolla (pag. 76), e fattovi al disopra una grata con un orliccio di pasta in giro, la si cuoce al forno.

Di pesche o albicocche. Si contorna una sfoglia di pasta frolla Nro. II o sfogliata spalmata coll'uovo d'un cerchio di pasta larga un pollice, e così disposta la si mette al forno. A metà cottura, si copre lo spazio interno con pesche od albicocche pelate e dimezzate, spolverizzandole collo zucchero, indi si ripone al forno la focaccia. Poscia si frullano 2 decilitri di buon fior di latte con 5 deca di zucchero e 2 tuorli per farne una crema, che si adagia a due riprese sulle frutta, lasciandovela ogni volta a congelarsi.

Con una marmellata e spuma. Si passano per lo staccio delle fragole, dei lamponi, pesche od albicocche ben mature, mescolandovi assieme dello zucchero in polvere e della panna sbattuta (pag. 93) (2 decilitri di panna per 20 deca di frutta). La marmellata si pigia nel vuoto d'una crostata fredda di pasta sminuzzata o sfogliata, disponendovi al disopra la schiuma bianca a guisa di grata.

Si rende più vivo il colore delle fragole o pesche mediante lo sciroppo d'alkermes o colla cocciniglia. Qualora si prende dell'ananasso, questo si pela e taglia a fette, poi lo si pesta e passa.

Focaccia inglese alle frutta.

Si spiana allo spessore di $^1/_2$ centimetro della pasta frolla Nro. I o II (pag. 76) o quella sminuzzata Nro. I o IV (pag. 77) fatta al limone, mettendo la sfoglia tagliata quadrata o rotonda sulla lamiera, inalzando il bordo d'un pollice ed adagiando al disopra della pasta un fitto strato di frutta fresche. Alle ciliege e visciole si toglie il gambo, le albicocche e pesche già pelate si spezzano in mezzo, le susine, mondate o no della loro buccia, si aprono in mezzo, buone pere o mele, pelate, si tagliano a spicchi e si cospargono con zibibbo, pignoli e cannella. Spolverizzate che siano collo zucchero, si ricoprono queste con striscie di pasta disposte in guisa di grata, e riversatovi all'ingiro l'orliccio spalmato coll'uovo, si cuoce il tutto al forno. La focaccia si serve calda o fredda tagliata a pezzi.

Pasticcetti alle frutta.

Da una sfoglia sottile di pasta sminuzzata al succo di limone e senza uovo Nro. VI (pag. 78), o sfogliata, s'intagliano dei tondini, che si adagiano sulla lamiera; indi si pongono sopra ciascun pezzo delle albicocche pelate e tagliate in 4 parti, o pesche, o susine mondate e spezzate in mezzo, o delle ciliege senza nocciolo, spolverizzandole collo zucchero. Dopo ripiegato in sopra l'orliccio della pasta, lo si contorna d'una striscia di carta, le cui estremità si attaccano insieme, e così preparati i pasticcini si pongono al forno.

Pasticcini alle mele.

Da una pasta sfoglia s'intagliano con un grande stampo rotondo dei dischi e cerchi. Si stende sopra i primi all'altezza di un dito, non però fino all'orlo spalmato coll'uovo, una marmellata di mele preparata al burro, zucchero, vino, cannella e bucce di limone, adagiando al disopra i cerchi e spalmandone la superficie con uovo. Cotti al forno che siano i pasticcini, si passa sopra il ripieno una vernice all'acqua, rum e succo di limone, che prosciugata si guarnisce con delle frutta.

Pasticcini di pasta frolla.

Sopra pezzi di pasta da focaccia Nro. II (pag. 77) tagliati a quadrelli si adagiano delle ciliege fresche senz'osso, o delle susine pelate ed aperte in mezzo, o piccole porzioni d'un ripieno di noci. Ripiegatovi sopra le quattro punte della pasta s'imprime una $^1/_2$ mandorla nel mezzo, e dopo unta la superficie con uovo, i pasticcini si pongono al forno.

Pastine alle frutta.

A delle mele cotte e passate si mescola del zibibbo, uva passa, pignoli interi, zucchero e bucce di limone, stendendo questo ripieno sopra pezzi di pasta frolla o sfogliata, che si ricoprono con pezzi egualmente grandi, e spalmatone la superficie con uovo, le paste si mettono a rosolare al forno. Poi vengono tagliate a pezzi uniformi, che si coprono d'una vernice fredda (pag. 90) oppure d'una vernice a neve. In luogo di mele si possono mettere a piacere in mezzo alla pasta delle altre frutta fresche passate allo staccio ed inzuccherate.

Bastoncelli alle mele.

Sopra una sfoglia di pasta frolla Nro. II (pag. 77) o sfogliata si spargono delle mele sminuzzate col tagliaverdure, nonchè del zibibbo, uva passa, pignoli, zucchero e cannella, piegando la sfoglia in 3 doppî, indi la si adagia per lungo sopra una lamiera colla parte aperta in fondo. La si pone al forno spalmata con uovo e spolverizzata collo zucchero e fredda si tagliano giù dei bastoncelli larghi un dito.

Mele in veste.

A piccole mele pelate si leva il torsolo, poi si cuociono non troppo tenere con acqua zuccherata già prima bollita. Nel restante zucchero si mettono a cuocere delle altre mele tagliate a spicchi, che passate per lo staccio si mescolano a della conserva di albicocche, riempiendo con queste le mele fredde, dopo che siano state adagiate su quadrelli di pasta sfogliata (pag. 78), le cui

punte spalmate con uovo si ripiegano al disopra della mela, comprimendole bene insieme. Si bagna coll'uovo la superficie, ornandola con striscie di pasta, e si fa cuocere il tutto al forno.

Albicocche e pesche in veste.

Si pelano e tagliano per mezzo le frutta spolverizzandole coilo zucchero. Poscia vengono involte nella pasta come le mele. Frutta cotte a vapore si lasciano asciugare 1 ora prima d'adoperarle. Quando i pasticcini escono dal forno s'introduce nelle aperture, coll'aiuto d'un cucchiaino, un po' di sciroppo condensato a gelatina.

Pasticcetti di pasta sfogliata.

Alle albicocche. Si cuociono al forno dei pasticcini di pasta frolla (pag. 82) poi si stende in fondo ad ognuno un po' di marmellata d'albicocche, adagiandovi al disopra una mezza albicocca cotta collo zucchero; questi pasticcini si servono freddi.

Per un ripieno di fragole e lamponi si mescolano 20 deca di frutta scelte ad un decilitro di zucchero filato, lasciando il tutto a congelarsi sul ghiaccio prima di riempirne i pasticcini.

Con marmellata di frutta fresche. Fragole, lamponi, albicocche o pesche, passate per lo staccio, si tramena $^1/_2$ ora con eguale peso di zucchero, aggiungendo alle fragole o lamponi un po' di succo d'alkermes.

Con gelatina. Mediante un cucciaio d'argento si stacca da una gelatina di cotogni od altro quella quantità che basta a colmare il vuoto di un pasticcino.

Con marmellata e panna sbattuta. Spalmati che siano i pasticcini con una marmellata d'albicocche, si colmano con una schiuma inzuccherata di panna bianca o tinta in rosso.

Torta di pasta sfoglia.

Con marmellata. Si spiana una sfoglia (pag. 78) alla grossezza di due coste di coltello, intagliandone diversi dischi egualmente grandi, che spalmati coll'uovo e spolverizzati di zucchero si mettono a cuocere al forno. Freddi che siano, si stende sopra ogni tondello (eccetto uno) diverse qualità di marmellate, adagiandoli uno sopra l'altro, ornando l'ultimo con frutta in conserva.

Con ripieno di mandorle. Si tramenano bene 14 deca di burro, 4 tuorli, 14 deca di zucchero all'aroma di limone, e mescolatovi 28 deca di mandorle dolci ed alcune amare pestate colla chiara d'uovo, nonchè $3^1/_2$ deca di cedro candito in quadrelli, 7 deca di uva sultanina, 7 deca di uva passolina, cannella, noce moscata e un po' di rum, si stende questo ripieno sopra una sfoglia rotonda, incrociandovi al disopra delle liste di pasta a guisa d'una grata ed adagiandovi all'intorno un cerchio. Spalmatone la superficie coll'uovo si cuoce la torta $^1/_2$ ora al forno.

Strucolo tirolese.

Sopra una pasta frolla Nro. II (pag. 77) o sfogliata (pag. 78), spianata sottilmente per lungo, si stende un ripieno di mandorle (pag. 86) di 10 deca di zucchero, 1 uovo intero, 1 tuorlo, 10 deca di mandorle, bucce di limone e 25 deca di zibibbo trito, e sparsovi al disopra dei pignoli, si arrotola la sfoglia dalle due estremità verso il centro. Tagliata per mezzo risultano due rotoli, che spalmati con uova si pongono al forno sopra una lamiera.

Uso Trieste. Spianata e spalmata che sia la pasta sfoglia col solito burro e uovo, la si cosparge con metà mandorle abbrustolite e metà mandorle macinate senza buccia, uva sultanina, cedro tagliato a pezzettini, pignoli triti o interi, droghe e limone grattugiato a piacere, un bicchierino di cipro od altro vino dolce, col quale si avranno prima bagnate le mandorle, ed abbondante zucchero. Si cuoce lo strucolo al forno alquanto caldo.

Focaccia di castagne.

Per una crostata cotta al forno internamente vuota s'intaglia di pasta sfoglia un disco ed un cerchio (pag. 82). Levata dal forno, la crostata si ricolma d'un soffiato di castagne (pag. 393), che spianato alla superficie e cosparso di zucchero si cuoce al forno.

Focaccia di nocciuole.

Con cedro e vino. D'una pasta sfoglia spianata s'intagliano due dischi (tondelli), stendendo sopra uno di questi, non però fino all'orlo spalmato coll'uovo, un ripieno di nocciuole Nro. I (pag. 87). Si copre il ripieno coll'altro tondello di pasta, premendone l'orlo alla

sottostante sfoglia. La focaccia si cuoce al forno caldo, non troppo a lungo, ricoprendola infine con una vernice caramellata (pag. 92).

Al zibibbo e rum. Cotta al forno che sia una crostata vuota di pasta sminuzzata o frolla, la si colma con un ripieno di nocciuole Nro. III (pag. 87), e coperta d'una neve inzuccherata, la si cuoce al forno piuttosto caldo.

Allo zucchero caramellato e vaniglia. Si fanno bollire nella panna alcuni cucchiai di zucchero caramellato, mescolandovi delle nocciuole sottilmente tritate, nonchè dello zucchero alla vaniglia a farne una densa massa. Mentre raffredda, si prepara una pasta sminuzzata senz'uova Nro. VI (pag. 78) e senza mandorle, spianandola a 2 sfoglie della grandezza del cerchio da torta, nel quale s'introduce una sfoglia, e dopo stesovi sopra il ripieno, la si ricopre coll'altra pasta, mettendo il tutto a cuocere al forno.

Focacce alle noci.

Questa si prepara identicamente con un ripieno di noci Nro. I, II o III, oppure si fa un ripieno di noci come quello di nocciuole Nro. III (pag. 87).

Focaccia alle mandorle tostate.

Si abbrustoliscono 10 deca di mandorle tritate alquanto grosse e mescolate con 5 deca di zucchero, e fredde si pestano un poco e si aggiungono con 10 deca di zucchero alla neve di 5 chiare. Questa miscela s'introduce in uno stampo intonacato di pasta frolla o sminuzzata, ripiegando al disopra la rimanente pasta, e la si cuoce al forno non troppo caldo. La focaccia riversata si spalma con acqua, e spolverizzata collo zucchero, la si ripone ad asciugare al forno.

Focaccia al ripieno di zibibbo.

Si mescolano insieme a 2 cucchiai di marmellata d'albicocche 2 cucchiai di rum, una presa di cannella, bucce di limone ed arancio, e la si stende sopra una sfoglia rotonda di pasta sminuzzata all'orlo rilevato, e dopo sparsovi sopra del zibibbo, uva passa e pignoli, vi si fa una grata di pasta, e spalmatane la superficie coll'uovo, la si cuoce al forno.

Focaccia al rum.

Si tramenano 14 deca di zucchero, 6 tuorli, 10 deca di mandorle e s'aggiunge poco a poco 1 cucchiaio di rum, nonchè 1 cucchiaio di vino, finchè ne abbia preso un forte odore, e riempitone uno stampo intonacato di pasta sfoglia, con cui si copre anche il ripieno, si pone la focaccia al forno.

Cartocci alla spuma.

Da una pasta sfoglia spianata s'intagliano dei quadrelli larghi un palmo, legandoli fermi attorno a cartocci di carta un po' più larghi acciò sopravanzino un poco d'ambe le parti; adagiati poi sopra una lamiera coperta di diversi fogli di carta, in modo che l'orlo della pasta sia rivoltato in giù, se ne spalma coll'uovo la superficie, che si cosparge poi collo zucchero. Levati dal forno e freddi, si toglie la carta. Indi si sbatte una neve ferma di chiare d'uova con panna, mescolandovi insieme dello zucchero e vaniglia. S'introduce questa schiuma nei cartocci a mezzo d'una siringa da pasta col relativo tubo, spolverizzandoli poi collo zucchero alla vaniglia.

Panettini alle mandorle.

Di 30 deca di farina si prepara una pasta sfogliata (pag. 78); mentre riposa si tramenano 2 uova, 2 tuorli, 10 deca di zucchero, 11 deca di mandorle finamente tritate con una chiara d'uovo, mescolandovi insieme dello zucchero all'aroma di limone e vaniglia, nonchè $1^1/_2$ deca di briciole inzuppate di vino. Indi si spiana sottilmente la pasta, tagliandola dapprima in 2 pezzi, acciò non si attacchi, poi a quadrelli larghi presso a poco sei dita, il cui orlo si spalma con uovo. Si pone in mezzo ad ogni quadrello $^1/_2$ cucchiaio di ripieno, ripiegandovi al disopra la pasta un po' scarsamente, e premendo le due estremità col coltello, per evitare che il ripieno si sperda; si adagiano poi i panettini colla parte ripiegata in giù sopra una lamiera coperta di carta. Prima di cuocerli al forno vengono spalmati coll'uovo, e dopo cotti e ancor caldi vi si stende sopra una vernice di limone.

Panettini alla ricotta con marmellata.

D'un'eguale quantità di farina, burro e ricotta grattugiata si fa una pasta, che dopo spianata s'intaglia a quadrelli; postovi in mezzo della marmellata, si seguita a manipolarli come i precedenti.

Pasta sfogliata a mostacciuoli.

Dalla pasta spianata piuttosto sottilmente s'intagliano 2 sfoglie di eguale grandezza, di cui si mette una sulla lamiera fornita di carta, stendendovi sopra della marmellata di lamponi o albicocche; al disopra di questa s'adagia poi l'altro pezzo ripiegato sul matterello, svolgendovelo con precauzione. Dipoi s'intagliano dei quadrelli senza toglierli però dalla lamiera, spalmandone la superficie coll'uovo. Cosparsi di zucchero in polvere e mandorle si cuociono al forno, dividendoli poi, secondo gl'intagli in tanti pezzi.

Oppure: Si cuociono al forno dei mostacciuoli fatti di pasta senza ripieno, spalmati d'una vernice di caramello, unendone poi due a due con frammezzo della marmellata d'albicocche.

Focaccie minute alla crema.

Piccole formette vuote fatte d'una pasta sminuzzata (pag. 77) e cotte al forno, si ricolmano con crema di caffè o cioccolata, e ancor calde si servono adagiate sopra un piatto coperto d'una salvietta.

Tortine di bisquit à la créme.

Si tramenano a spuma 7 deca di zucchero alla vaniglia e 3 tuorli, poi s'aggiunge la neve di 3 chiare, 3 cucchiai di panna e 2 deca di farina. Si ricolmano delle piccole crostate di pasta sminuzzata, che spolverizzate di zucchero si cuociono al forno e si servono calde.

Grandi e piccole focaccie al riso.

Con salsa dolce. In una crostata vuota di pasta sfoglia cotta al forno (pag. 82) s'introduce del riso cotto denso e tenero nel

fior di latte e zucchero alla vaniglia, mescolato con delle frutta in conserva tagliate a quadrelli; spianato liscio al livello della crostata, si versa al disopra una crema di nocciuole od una salsa nera alla cioccolata (pag. 70).

Al maraschino. Si ricolmano delle crostate di pasta sminuzzata cotte al forno vuote, con del riso bollito denso e tenero nel fior di latte e zucchero; mescolatovi un po' di maraschino, lo si guarnisce con frutta in conserva.

Focaccia al limone.

Si tramenano 14 deca di zucchero col succo e l'aroma di 1 limone e 5 tuorli d'uova, s'aggiunge poi la neve delle 5 chiare e 2 deca di farina. Questa miscela si riempie in una forma a cerchio intonacata d'una pasta sfogliata sottilmente spianata. Appianatane la superficie, si guarnisce l'orlo tutt'attorno con figure di pasta intagliata, che spalmate coll'uovo, si cospargono di zucchero. Cotta al forno temperato, si stacca poi dalla focaccia cautamente il cerchio.

Pasta detta Poganze.

Di prugne o pesche. Si fodera una scodella piana a sponda bassa, od una lamiera all'orlo rilevato, con pasta frolla di 20 deca di farina, 7 deca di burro, 2 tuorli d'uova, sale ed 1 cucchiaio di zucchero. Indi si frullano 2 decilitri di fior di latte, 2 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, aggiungendo cannella, garofano in polvere, una manciata piena di noci o nocciuole tritate, nonchè 2 cucchiai di briciole, versando la metà di questa miscela sulla pasta, che va poi fittamente ricoperta di prugne o pesche aperte nel mezzo, e versatovi sopra il resto del liquido frullato, si cuoce il tutto lestamente al forno non troppo caldo.

Di mele. Si adagiano due striscie di pasta frolla una presso all'altra sulla lamiera, cospargendole all'altezza d'un dito con delle mele acidule tagliate a quadrelli e mescolate con della marmellata d'albicocche, ripiegandovi al disopra tutt'attorno l'orlo della pasta. Dipoi si mescola un'abbondante porzione di zucchero insieme a delle briciole di panino e mandorle tritate, spargendola sapra le mele, e si pone tosto la lamiera al forno caldo.

Di ricotta. Frullati 2 tuorli con una presa di sale e 2 decilitri di panna acidula si versano sulla ricotta grattugiata e si aggiungono delle noci tritate e scottate con panna bollente, dopo che siano fredde. Questo ripieno si stende sopra una sfoglia di pasta frolla, ripiegandone l'orlo sul ripieno per la larghezza d'un pollice, indi la si fa rosolare al forno piuttosto caldo.

Paste al lievito.[1])

Tondelli al lievito cotti a vapore.

Si prepara una pasta al lievito sbattuta e molle (pag. 84) di 25 deca di farina, 3 tuorli d'uova, 7 deca di burro, 1 cucchiaio pieno di zucchero, un po' di sale, 2 deca di lievito, 2 a 3 decilitri di latte crudo, lasciandola fermentare un poco nel bacino. Poi la si mette sulla tavola calda ed infarinata, spianandone l'orlo tutt'attorno colle mani pure infarinate, e con un tagliapaste s'intagliano dei tondelli di grandezza tale, che 6 pezzi bastino a coprire il fondo d'uno stampo piano, nel quale s'adagiano i tondelli dopo che sia stato unto col burro fuso, e lo si ricolma con questi fino alla metà, ungendo ogni strato di tondelli col burro; va messo poi in luogo caldo finchè la pasta sia cresciuta in modo da colmarne interamente lo stampo, indi la si fa cuocere 1 ora a bagnomaria (pag. 8). Riversata la si serve con una crema od una salsa dolce, o con una marmellata di susine condita di droghe (pag. 195).

Gnocchi cotti a vapore.

Si fa una pasta molle e delicata di 25 deca di farina, $1^1/_2$ deca di lievito di birra, 4 deca di zucchero, 7 deca di burro, 5 tuorli, un po' di sale e l'occorrente fior di latte tiepido, e coperta, la si lascia fermentare. Dipoi s'intagliano con 1 cucchiaio di latta dei pezzi grossi quanto una noce, dando loro colle mani infarinate una forma rotonda, e poste sopra una tavola riscaldata ed infarinata, ben coperti si lasciano crescere. Si versa frattanto in una

[1]) Sulla preperazione delle paste al lievito e di quelle con fermento artificiale vedi pag. 84.

casserola a sponda bassa tanto fior di latte o semplice latte, da coprirne soltanto il fondo, poi 5 deca di burro ed un po' di zucchero, facendo sobbollire il tutto 10 minuti avanti l'ora del pranzo, bastando ai gnocchi $^1/_2$ ora di cottura. Adagiati che siano non troppo stretti uno presso l'altro nella casserola, si unge la superficie con burro liquefatto, indi la si copre bene, e per impedire che il vapore ne esca, si dispone attorno all'orlo un lino bagnato nell'acqua calda. Si lasciano cuocere lentamente i gnocchi sul focolaio finchè cominciano a crepitare, ciocchè avviene tosto che il latte è assorbito e la pasta pigli colore. Allora si ritira il recipiente dal fuoco, e quando i gnocchi sono rosolati in fondo, si levano colla paletta, adagiandoli sul piatto colla parte dorata in sopra. Si frulla del fior di latte bollente collo zucchero, vaniglia e 2 tuorli, per servirlo a parte coi gnocchi.

Tondelli alle mandorle.

Ad una miscela di 14 deca di burro, 1 uovo e 2 tuorli si aggiungono 3 deca di mandorle sottilmente tritate, 2 deca di lievito con un po' di zucchero, $^1/_4$ di litro di latte, sale e l'occorrente farina, lasciando che l'impasto ben sbattuto fermenti. S'intagliano poi dei tondelli, che lasciati crescere di nuovo, si mettono a cuocere al forno in poca quantità di latte tiepido, cosparsi di zucchero e mandorle.

Bastoncelli al burro.

Si fa fermentare una pasta ben sbattuta di 30 deca di farina, 3 tuorli, 7 deca di burro, 2 deca di lievito fermentato, 2 decilitri di panna, 2 cucchiai di zucchero ed un po' di sale; poi la si mette sulla tavola, spianandola sottilmente ed intagliandone dei quadrelli, che unti con burro si arrotolano. Questi bastoncelli si adagiano in una casserola a sponda bassa, ove già prima si è fatto sobbollire un po' di latte, burro e zucchero, e spalmatone la superficie coll'uovo, si pone della brage sul coperchio, per farli rosolare al disopra, mentre in fondo rimangono molli e succosi.

Gnocchi dorati.

Si fa una pasta alquanto ferma come la precedente, prendendo però nell'impastarla del burro di gamberi. Lievitata che sia

s'intagliano dei tondelli grandi quanto una noce, lasciandoli fermentare meglio. Sobbollito che abbiano 2 decilitri di fior di latte con 4 deca di burro di gamberi, vi si adagiano i tondelli non troppo stretti uno presso l'altro, spalmandone la superficie con burro di gamberi e spolverizzandoli collo zucchero. Si fanno cuocere colla brage sopra il coperchio, e tosto che hanno pigliato colore s'imbandiscono cosparsi di zucchero e cannella.

Pasticcetti con ripieno di gamberi.

Si tramenano 14 deca di burro ai gamberi con 3 tuorli ed 1 uovo intero, e s'aggiunge $1^1/_2$ deca di lievito, 1 decilitro di fior di latte e tanta farina a farne un'impasto alquanto tenero, che spianato s'intaglia a piccole sfoglie per intonacarne delle minute formette unte con burro di gamberi. Introdottovi il ripieno, questo si ricopre colla pasta, che dopo fermentata si cuoce al fornò.

Il ripieno consiste di animella, poppa di vitella, o carne di pesce o latte di carpione, carne di gamberi, funghi e piselli, preparato il tutto come il ragoût (pag. 45), trinciato sottilmente (ad eccezione dei piselli) e soffritto col burro ai gamberi.

Focaccia al lardo (Potize).

Si prepara una pasta comune al lievito, lasciandola fermentare in una scodella. Intanto si tagliano 14 deca di lardo fresco a quadrellini, mettendolo a fondere sul fuoco, e quando è ingiallito vi si fa rinvenire del prezzemolo; dipoi lo si stende sulla pasta spianata sottilmente, arrotolandola ed avvolgendola in guisa di chiocciola. Posta la focaccia in una casserola la si cuoce dopo fermentata al forno.

Tondelli alla ricotta.

Si frulla 1 uovo intero, 2 tuorli, 2 deca di zucchero, 2 deca di burro fuso tiepido con 2 decilitri di latte tiepido, e se ne fa una pasta coll'aggiunta di 25 deca di farina, 15 deca di ricotta grattugiata e $2^1/_2$ deca di lievito. Sbattuta che sia la pasta, la si stende sopra la tavola per intagliarne dei tondelli, che si lasciano fermentare. Dipoi si ammaniscono questi come i gnocchi a vapore, oppure si friggono nel burro cotto, cospargendoli collo zucchero.

Pasticcetti alla ricotta (Golatschen).

Senza zucchero. Si stende sulla lamiera una pasta al lievito spianata, lasciandola ancora fermentare, indi vi si stende un ripieno di ricotta Nro. IV (pag. 88) senza zucchero, al quale s'aggiunge la neve delle chiare, ungendone l'orlo con uovo. Dopo cotta al forno s'intagliano dei pezzi quadrati larghi 3 dita.

Alle mandorle. Lasciata fermentare nel bacino una pasta al lievito tramenata (pag. 85), la si spiana alquanto sottilmente, intagliandone dei quadrellini. Posto che si abbia sopra ognuno una pallottola di ripieno di ricotta Nro. I (pag. 88), si ripiega sopra questo le 4 punte della pasta, che si lascia poi lievitare una seconda volta. Prima di mettere le pastine al forno vengono spalmate con uovo mescolato insieme a 2 cucchiai di burro fuso, e cosparse di zucchero.

Altre pastine dette Golatschen.

Al ripieno di prugne. Si frullano 2 deca di lievito con 2 decilitri di latte, 1 cucchiaio di zucchero ed un po' di farina, e lo si mescola insieme a 5 deca di burro fuso o fresco, 2 tuorli d'uova, 35 deca di farina, il latte occorrente, e mentre si sbatte l'impasto s'aggiunge la neve di 2 chiare. Lo si stende poi all'altezza d'un dito sulla lamiera unta con burro e lo si lascia lievitare. Dipoi vi si stende fino all'orlo il ripieno (pag. 88), ponendolo al forno piuttosto caldo. Nell'imbandire va tagliato a quadrelli.

Pastine con varî ripieni. Si fa una pasta al lievito bene sbattuta o tramenata, e si mettono dei pezzi egualmente grandi sulla lamiera unta con burro, spianandoli colla mano intinta nel grasso per farne dei tondelli, che si coprono fino all'orlo con un ripieno, lasciando poi che lievitino (fermentino) bene. Prima di metterli al forno si spalma l'orlo della pasta con una miscela di latte, burro e uovo. Pel ripieno di queste pastine si adopera quello di noce o seme di papavero (pag. 88) od un ripieno di prugne (pag. 88) steccato con mandorle.

Oppure: Si mettono piccole porzioni di pasta sulla lamiera unta con burro e colla punta d'un uovo intinta nella farina si fa in ogni pallottolina un'incavo, nel quale s'introduce un ripieno

di noci o di seme di papavero fatto al miele, comprimendo poi di nuovo la pasta. Lievitata la si spalma coll'uovo, spargendovi sopra zucchero e cannella.

Uso Carlsbad. Dopo aver fatto (come sopra) colla punta di un uovo un incavo nella pasta, vi si introducono 3 visciole in conserva (sgocciolate), e lievitato che abbia la pasta, si versa al disopra un cucchiaino pieno di uova frullate a schiuma collo zucchero, e sparsovi sopra delle mandorle tagliate a sottili filetti le pastine si cuociono al forno.

Pastine dette Dalken boeme.

Versate. Si frullano bene 25 deca di farina, 4 tuorli, 2 deca di lievito e 4 decilitri di latte tiepido (o panna), mescolandovi insieme 5 deca di burro e la neve di 2 chiare; indi si lascia fermentare l'impasto in luogo caldo. Intanto si pone sul focolaio o sopra la brage uno stampo simile a quello per le uova in camicia, versando in ogni incavo un cucchiaino di burro fuso; bollente che questo sia, si mettono in ciascuna cavità 2 cucchiai di pasta lievitata, spalmandone la superficie, a mezzo d'una penna, col burro caldo, tosto che questa si mostri asciutta, poi la si volta con una forchetta. Levata una pastina già cotta dalla cavità, vi si versa tosto dell'altro burro nella medesima, e quando è fumante vi si mette una nuova porzione di pasta. Le pastine già cotte si pongono in serbo nel forno acciò non decadino; pronte che siano tutte, si ammassano sul piatto, spolverizzandole collo zucchero; si servono con visciole o prugne cotte od uva ribes in composta, oppure, unte col burro bollente, si avvolgono nello zucchero e cannella.

Spianate. Si fa senz'uovo una pasta alquanto ferma, sbattendola bene finchè si stacchi dal cucchiaio. Lievitata, la si pone sulla tavola infarinata, e spianatola, s'intagliano dei tondelli, che si lasciano lievitare coperti. Dipoi si friggono nel burro cotto d'ambo le parti, e vi si stende sopra una marmellata di prugne.

Omelettes al lievito.

A 7 deca di burro tramenato con 5 tuorli s'aggiungono 5 deca di zucchero, 2 cucchiai di panna, 1 deca di lievito fermentato, 5 deca di farina, alcune gocce di limone, e sbattuto che sia

l'impasto, anche la neve di 4 chiare. Lasciatolo lievitare, si friggono delle minute omelettes, e stesovi sopra della marmellata, si adagiano una sull'altra.

Pallottole di ciliege e prugne.

Ad una miscela di 5 deca di burro e 3 tuorli si aggiungono 25 deca di farina, $1^1/_2$ deca di lievito fermentato in 1 decilitro di latte e 5 deca di farina, un po' di sale, nonchè l'occorrente latte, e dopo sbattuto alquanto, anche la neve di 3 chiare. Lasciata lievitare la pasta nella terrina, s'intagliano con un cucchiaio dei pezzi, nei quali si avvolge 1 prugna o 3 ciliege fresche private dell'osso, in modo che restino ben coperte di pasta. Lievitato che abbiano un'altra volta, si friggono queste pallottole nel burro cotto, indi si cospargono collo zucchero.

Frittole.

Ad una pasta da krapfen al lievito s'aggiunge del zibibbo, e lasciatala bene fermentare nel bacino, s'intagliano con un cucchiaio di metallo intinto nel burro caldo dei grossi gnocchi che si mettono tosto a friggere nel grasso bollente, agitando la casserola, rosolati da una parte si voltano dipoi i buffetti. Levati dal burro con una paletta forata, s'adagiano sopra carta sugante, cospargendoli poi collo zucchero.

Faschingkrapfen.

Per rendere soffici i krapfen, bisogna che la pasta sia alquanto molle, per cui se la farina è molto asciutta fa duopo prendere più fior di latte di quello che è indicato nella ricetta delle paste al lievito (pag. 84).

Pasta da krapfen fina e tramenata. Ridotta schiumosa che sia una miscela di 7 deca di burro e 6 tuorli, s'aggiunge 1 cucchiaio di rum, 1 punta di coltello di fior di noce moscata, 30 deca di fior di farina, un po' di sale, 2 decilitri di fior di latte tiepido, 3 deca di lievito fermentato in una pastella di panna, farina e 2 deca di zucchero, sbattendo bene la pasta finchè la si stacca dalla mestola.

Sbattuta. Si frullano 4 o 5 tuorli, 1 cucchiaio di rum, 2 a 3 decilitri di fior di latte, mentre fermentano 2 deca di lievito, indi si versa il tutto con 5 deca di burro caldo in 30 deca di farina intiepidita e un po' salata, sbattendo poi ben bene l'impasto, al quale si può aggiungere la neve d'una chiara.

Tosto che la pasta da krapfen lievita nella terrina a tale uopo coperta, la si pone sopra la tavola riscaldata ed infarinata, appianandone l'orlo tutt'attorno colla mano pure infarinata ed intagliandone dei tondelli larghi tre dita. Dopo messovi in mezzo una punta di coltello di marmellata d'albicocche, o prugne pelate, o lamponi, lo si ricopre con un'altro tondello, di modo che il fondo ne venga a stare in alto. Ogni krapfen così preparato viene poi intagliato con uno stampo più piccolo intriso nella farina, indi adagiato sopra un lino infarinato, e coperto d'una salvietta leggiera pure infarinata. Esaurita che sia in questo modo la pasta,

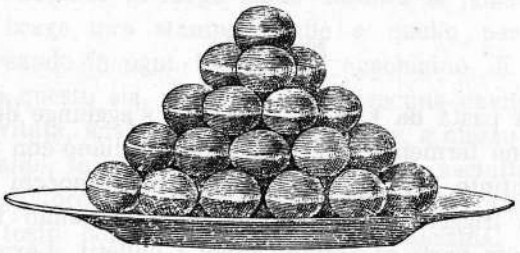


Fig. 42.

si raccolgono i rimasugli per manipolarli identicamente. Qualora questi, trattandosi d'una quantità più grande, fossero divenuti troppo sodi, si torna a sbattere questa pasta con un po' di latte tiepido, mettendola a lievitare in un luogo caldo, prima d'intagliarne dei nuovi tondelli.

Quando i krapfen, posti in un luogo tiepido e preservato da corrente d'aria, cominciano a levarsi, si mette sul focolaio una casserola con del burro cotto, che fuso ha da coprirne il fondo all'altezza di 3 centimetri. Bollente che sia vi si mettono a friggere i krapfen capovolti e non troppo pressati uno all'altro, agitando il recipiente e lasciandolo coperto finchè il grasso cominci a crepitare, indicando che i krapfen si devono rivoltare (a mezzo di una paletta). Levati dal burro, i krapfen si mettono sopra uno staccio su carta sugante, e caldi cosparsi di zucchero si servono sopra un piatto, coperto d'una salvietta (Fig. 42). I krapfen ottengono

il desiderato orlo bianco quando sono di forma non troppo minuta (se sono troppo piccoli e soverchiamente lievitati, nel friggere si piegano d'una parte), quando, per essere ben levati, sieno leggeri e galleggino nel grasso, e quando non si provi a rivoltarli troppo presto. Qualora il burro sia troppo caldo o scarso, vi si aggiunge dell'altro.

Pasta detta Wuchteln.

Lievitata che sia una pasta da Golatschen, la si spiana all'altezza di mezzo dito, intagliandone dei quadrelli, che si arrotolano dopo avervi steso sopra una conserva. Si adagiano uno presso all'altro in una casserola, spalmandoli lateralmente con burro, e quando sono levati, anche al disopra, indi si cuociono al forno. Si servono caldi e staccati uno dall'altro.

Pasta detta Vespaio.

S'intaglia una pasta lievitata come la precedente. spargendo sopra i quadrelli, spalmati col burro, del zibibbo e pignoli; dopo averli arrotolati si pongono nella casserola uno presso all'altro unti con burro. Levati dal forno si distaccano.

Panetti al lievito con ripieno.

Si prende sul tavolo una pasta lievitata ed appianatala sottilmente s'intagliano dei quadrelli oblunghi. Nel mezzo di questi si mette un cucchiaio colmo di noci pestate insieme ad un poco di latte e mescolate con dello zucchero, cannella ed un po' di miele, oppure un ripieno di mandorle, nocciuole o zibibbo, oppure delle pesche od albicocche cotte nello zucchero e passate; poi si ripiegano i due lembi della pasta al disopra e si pongono i panettini sulla lamiera coll'intaglio in fondo. Quando sono ben levati si ungono con uovo, e dopo cotti al forno si ungono un'altra volta, spolverizzandoli tosto collo zucchero.

Crescenti al lievito (chifel).

Con ripieno di seme di papavero e noci. Una pasta lievitata e sbattuta di 30 deca di farina, 2 a 3 tuorli, 15 deca di burro, 1 decilitro di latte, 2 deca di lievito, un po' di sale e zucchero,

spianata sottilmente, s'intaglia a quadrelli ai quali si mozza una punta, e stesovi il ripieno (pag. 88) si arrotolano, cominciando dalla parte recisa, e ripiegati a foggia di mezza luna si pongono sulla lamiera burrata, lasciandoli lievitare coperti e spalmandoli coll'uovo prima di metterli al forno, oppure dopo la cottura si bagnano con una vernice ad acqua.

Con conserva. Si stende sopra i quadrelli una conserva di albicocche o di lamponi, ed arrotolati si ripiegano come i crescenti (chifel) adagiandoli sulla lamiera. Prima di metterli al forno vengono spalmati coll'uovo e cosparsi con mandorle mescolate a dello zucchero.

Con zibibbo e mandorle. Si fa un'impasto senz'uovo con buona panna ed un po' di burro, mandorle, zibibbo, un po' di zenzero in polvere, fior di noce moscata e buccia di limone. Amalgamato bene che sia il tutto e tagliata la pasta a quadrelli, si formano dei crescenti (chifel), che lasciati fermentare, si bagnano coll'uovo, cospargendoli con seme di papavero o zucchero.

Con anice o vaniglia. Si tramenano 10 deca di burro, 4 tuorli, 5 deca di zucchero e s'aggiunge 1 deca di lievito sciolto in un po' di panna, dell'anice tritolato, nonchè 15 deca di farina, sbattendo indi bene l'impasto. Lievitato che abbiano i crescenti sulla lamiera, si dimenano 2 tuorli con un po' di panna, e si spalmano i crescenti spargendovi sopra dello zucchero ed anici.

Oppure: Si preparano egualmente collo zucchero alla vaniglia sopprimendo l'anice.

Strucolo di noci.

Spianato sottilmente che sia un impasto di 25 deca di farina, si unge la sfoglia con burro o miele, spargendovi sopra 30 gherigli di noci tritati e mescolati con 3 cucchiai di zucchero ed 1 cucchiaino da caffè pieno di cannella.

Focaccia detta Potize.

Alle noci. Si fa lievitare in una terrina un'impasto sbattuto di 30 deca di farina, 3 deca di lievito fermentato, 2 tuorli, 7 deca di burro cotto, presso a poco 2 a 3 decilitri di latte, indi lo si spiana sottilmente, per stendervi sopra un ripieno di noci (pag. 88), ed arrotolato e ripiegato in guisa di chiocciola, lo si pone in una casserola burrata. Lasciatolo levare un'altra volta, lo si mette a

rosolare al forno dopo che sia stato spalmato coll'uovo. Questa qualità di pasta abbisogna più tempo per fermentare e cuocersi che le altre paste al lievito. Il ripieno è composto di $^1/_2$ chilogrammo di miele riscaldato, 25 deca di noci tritate, 2 manciate di briciole, droghe, 3 cucchiai di rum e 15 deca di arancini. Lo stampo burrato si spolverizza con mandorle tritate (Fig. 43).

Con ripieno di seme di papavero (pag. 88) si prepara la pasta come la precedente.

Oppure: Si fa una pasta frolla al lievito con un po' di mandorle amare, buccia di limone e zucchero, stendendo sopra la pasta sottilmente spianata il ripieno Nro. IV (pag. 88), mettendola a cuocere al forno in una tortiera a cerchio. Va servita spolverizzata con abbondante zucchero.

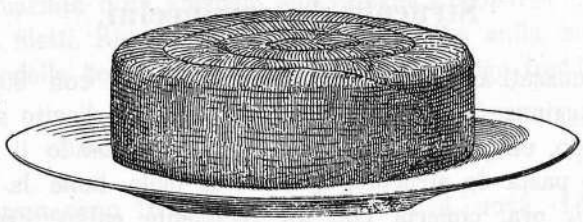


Fig. 43.

Con mandorle e zibibbo. Lievitata che sia una pasta di $^1/_2$ chilogrammo di farina, $3^1/_2$ deca di lievito, 5 tuorli, 2 decilitri di panna densa e zucchero all'aroma di limone, spianata, unta con burro e cosparsa di ripieno, arrotolata e lievitata, la si cuoce al forno. A spalmare la pasta serve una miscela di 15 deca di burro, tramenati con 4 tuorli e 3 cucchiai di panna densa, nonchè la neve di 3 chiare. Pel ripieno s'inumidiscono 42 deca di zibibbo col rum, mescolandovi 7 deca di mandorle, 5 deca di cedro e 7 deca di zucchero all'aroma di limone.

Per un'identica pasta alle mandorle si spargono 30 deca di mandorle trite e 10 deca di zucchero con vaniglia sopra la miscela con al disopra la neve.

Le potize conservansi più settimane succose.

Strucolo tirolese.

Alla conserva. Preparata che sia una pasta sfogliata al lievito (pag. 85), la si lascia riposare e crescere; spianata dipoi alla

grossezza d'una costa di coltello, vi si stende sottilmente una conserva d'albicocche, spargendovi sopra del zibibbo e pignoli interi, ed arrotolata, la si pone in una casserola a lievitare in luogo caldo. Prima di mettere lo strucolo al forno va spalmato con burro o uovo sbattuto e spolverizzato collo zucchero.

Al cedro candito. Si fa una pasta sfogliata al lievito di 25 deca di farina, e mentre lievita si mescolano 12 deca di mandorle tritate insieme a dei pistacchi, cedro candito e buccia di limone sottilmente tagliate, dipoi si prepara un tramenato di 6 tuorli, 12 deca di zucchero e la neve di 3 chiare, e steso che sia sulla pasta finamente spianata, vi si sparge sopra la miscela di mandorle, e la si finisce come la precedente.

Strucolo da cappuccini.

Sminuzzati che sieno 15 deca di burro con 30 deca di farina, s'aggiunge 1 uovo, 1 tuorlo, $2^1/_2$ deca di lievito sciolto col latte tiepido, un po' di zucchero e sale, manipolando il tutto per farne una pasta da strucolo. Quando fa delle bolle la si lascia riposare $^1/_2$ ora, coperta con un recipiente caldo. Frattanto si fanno bollire 15 deca di zucchero con 2 decilitri d'acqua, mescolandovi 20 deca di mandorle tritate, cannella, bucce di limone, 7 deca di zibibbo e 4 cucchiai di rum, e freddo, si stende il tutto sopra la pasta spianata non però fino all'orlo, e ripiegata in doppio, la si mette per lungo sulla lamiera, lasciandola lievitare. Indi si cuociono 15 deca di zucchero con 4 cucchiai d'acqua e 15 deca di cioccolata, versandolo ancora caldo sopra lo strucolo cotto al forno, lasciandolo asciugare.

Strucolo alla cioccolata.

A 15 deca di zucchero cotto con 2 decilitri d'acqua si aggiungono 15 deca di cioccolata grattugiata, lasciandola cuocere alquanto densa. Poi la si stende ancor tiepida sopra una pasta lievitata, spianata non troppo sottilmente, e sparsovi sopra dei pignoli e zucchero alla vaniglia, la si arrotola e ripiega a chiocciola, mettendola a cuocere al forno in una casserola ben unta di burro.

Focaccia reale.

Si dividono 30 deca di farina in due parti eguali; in una parte s'impastano a densa pastella 2 deca di lievito con fior di latte tiepido, che coperta si lascia levare in un luogo caldo. Di poi si frullano 6 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, un po' di sale e 4 deca di burro fuso, versandolo sulla pastella lievitata col resto della farina, manipolando bene il tutto sulla tavola riscaldata per ridurla a morbida pasta, amalgamandovi pure dello zucchero alla vaniglia ed uva sultanina; indi la si spiana ad una sfoglia rotonda, grossa un pollice. Posta sulla lamiera burrata, la si lascia fermentare coperta. Cotta che sia, la si adagia sopra un foglio di carta sulla lamiera guarnita d'un ghiaccio alla vaniglia e cosparsa di mandorle tagliate a filetti. Riposta nel forno fino a che sulla superficie si innalzano delle bolle, la si toglie e serba in luogo freddo.

Focaccia al lievito artificiale.

Si tramenano 10 deca di burro con 4 uova, 15 deca di zucchero e la buccia d'un limone, mecolandovi lestamente 2 decilitri di fior di latte freddo e 30 deca di farina d'amido mescolata con 8 grammi di bicarbonato di soda e 15 grammi di cremortartaro (senza sale però, vedi pag. 86), sbattendo l'impasto come se fosse fatto al lievito. Riempita a due dita d'altezza una forma burrata e cosparsa di mandorle, lo si pone subito al forno, ove la pasta tosto si gonfia. Basta 1 ora a cuocerla, da prima a moderato calore onde possa crescer bene ed internamente cuocersi a dovere. Va servita col caffè in luogo del Gugelhupf. Se vuolsi aggiungere del zibibbo alla pasta, lo si sparge su questa quando è già versata nella forma.

Focaccia alle frutta.

Si sbucciano delle pere succose e tagliatele per mezzo si toglie torsolo e gambo, adagiandole indi sulla pasta, e sparsovi sopra dello zucchero e dell'anice in polvere, vi si dispongono delle liste di pasta a guisa di grata, e la si mette a cuocere al forno.

Mele morbide, sbucciate e sminuzzate colla raspa dentata, si spargono fittamente sulla pasta, con al disopra zibibbo, zucchero e cannella; e coperte d'una sottile sfoglia di pasta, si fa lievitare la focaccia un'altra volta, spalmandola colla neve d'uova; indi vi si sparge sopra dello zucchero e mandorle.

Mele duracine si cuociono e passano prima, mescolandovi dello zucchero all'arancio o rum, e stese che sieno sulla pasta già lievitata, si coprono con una sfoglia, che si guarnisce con porzioncine di marmellata di mele. Lasciata levarsi ancora, la si cuoce al forno.

Mostacciuoli al lievito con frutta fresche.

Ad un'impasto al lievito di 30 deca di farina s'aggiunge, mentre lo si sbatte, la neve di 2 chiare, e lasciatolo levare nella terrina, lo si stende sulla lamiera ad orlo rilevato. Dipoi si copre la pasta fittamente con visciole o ciliege intere, o con prugne sbucciate e dimezzate, pesche ecc., e la si lascia meglio fermentare, cospargendola prima e dopo la cottura con dello zucchero, intagliandone poi dei mostacciuoli.

Mostacciuoli al lievito con ripieno.

Si spiana della fina pasta al lievito (pag. 84), adagiandone la metà sulla lamiera, e stesovi sopra della conserva, la si ricopre colla restante sfoglia, lasciandola lievitare ancora. Spalmata di neve d'uova e spolverizzata di mandorle e zucchero, e cotta al forno, la si taglia a mostacciuoli.

Focaccia gramolata.

Si spiana la pasta al lievito, eguale a quella reale, a sottile sfoglia, lasciandola crescere sulla lamiera. Frattanto si mescolano 15 deca di farina, 7 deca di mandorle tritate con frammezzo alcune amare, 7 deca di zucchero in polvere, una presa di sale, buccia di limone e cannella, mescolandovi con un forchetta tanto burro fuso, quanto ci vuole a ridurlo in minuzzoli grandi quanto piselli, poi lo si stende sulla sfoglia spalmata di burro e punzecchiata con uno stecchetto, la si cuoce al forno con forte calore. Spolverizzata con zucchero e canella la si taglia a pezzi.

Gugelhupf.

Sbattuto. S'impastano frullando 2 deca di lievito con latte, un po' di farina e 5 deca di zucchero, lasciandolo fermentare. Di poi si stiacciano nella terrina 35 deca di farina riscaldata, e s'aggiunge un po' di sale, buccia di limone, o dell'anice o vaniglia in polvere, od anche del fior di noce moscata, 2 a 3 tuorli frullati con 1 decilitro di latte, 7 deca di burro fresco o cotto intiepidito, nonchè la pastella di lievito, mescolando bene il tutto; qualora non sia sufficentemente molle, si versa del latte nella pasta prima di sbatterla, e quando è già bene sbattuta, s'aggiungono 15 deca di zibibbo. Si unge bene lo stampo con burro fresco o fuso spargendovi sopra delle mandorle tagliate a filetti, e lo si riempie a metà colla pasta, che si lascia lievitare finchè ne è colmo. La si fa cuocere al forno quasi 1 ora, spalmandola durante la cottura una volta col burro. Quando il Gugelhupf comincia a staccarsi dall'orlo, è cotto in punto; tosto riversato e spolverizzato abbondantemente collo zucchero, va coperto con una salvietta, non però messo subito in luogo fresco.

Egualmente lo si prepara d'una pasta al lievito messa al freddo (pag. 86).

Gugelhupf finissimo, uso Vienna. Si tramenano 15 deca di burro, levandone quanto occorre per ungerne lo stampo, che si cosparge di mandorle tagliate a filetti, e si aggiungono al resto 4 tuorli, 10 deca di zucchero all'aroma, mescolandovi 2 deca di lievito fermentato, 20 deca di fior di farina, una presa di sale e l'occorrente panna per impastare il tutto. Sbattuto che sia per $^1/_4$ d'ora, s'aggiunge la neve di 2 chiare e 7 deca di zibibbo od anche dei pignoli, ornando il fondo dello stampo spalmato con delle mandorle dimezzate.

Gugelhupf alle patate. Ad una pasta al lievito di $^1/_2$ chilogrammo di farina, 2 deca di fermento, 2 decilitri di latte, 7 deca di zucchero, un po' di sale, 3 tuorli, 7 deca di burro cotto, si aggiungono 4 patate di media grossezza cotte a vapore e schiacciate ancor calde; sbattuto che sia l'impasto, vi si mettono 7 deca di zibibbo e dell'anice trito, cannella, un po' di zenzero, e lasciatolo lievitare in una forma da Gugelhupf, lo si cuoce al forno.

Gugelhupf in casserola.

Si prepara la sera innanzi una miscela di 15 deca di zibibbo, 7 deca di pignoli, 5 deca di cedro candito tritato, 5 deca di zucchero, buccia di limone e garofano, inaffiandola con del rum o del buon vino. Sbattuta e lievitata si spiana sottilmente sopra un lino infarinato una pasta di 30 deca di farina, 2 deca di lievito, 4 decilitri di fior di latte, 5 deca di burro, 2 tuorli, zucchero alla vaniglia ed un po' di sale, spargendo sulla sfoglia 7 deca di zucchero mescolato con della cannella, nonchè la sopra indicata miscela. Arrotolata ed avvolta a guisa di strucolo la si adagia in una casserola burrata, lasciandovela fermentare bene prima di metterla al forno. Si può anche ungere la pasta spianata con burro e spargervi al disopra dello zucchero cannella e del zibibbo.

Panettini ovali da tè.

Panettini intagliati. Si dividono in 2 parti eguali 10 deca di zucchero, 20 deca di farina ed 1 deca di lievito, di cui si scioglie la metà nel latte freddo per farne una densa pastella con una parte di farina e zucchero, che si lascia poi riposare oltre la notte. L'indomani la si mescola coll'altra metà del lievito ed il resto di farina, zucchero, 2 tuorli e del latte tiepido ad un impasto non troppo fermo, dal quale si formano piccoli panetti, che adagiati sulla lamiera si lasciano fermentare in luogo caldo.

Qualora toccando la pasta la si sente molle, si trasporta la lamiera in luogo fresco, spalmando i panettini col rosso d'uovo e facendovi in ciascuno un taglio per lungo prima di porli al forno.

Alle mandorle. S'aggiungono 2 deca di lievito fermentato e 2 decilitri di latte crudo e tiepido a 30 deca di farina mescolata con 7 deca di mandorle tritate, 7 deca di zucchero alla vaniglia ed un po' di sale, impastando il tutto con 7 deca di burro e la neve di 4 chiare. Manipolata che sia la pasta sulla tavola, si forma un panetto oblungo, spianando un po' la pasta e ripiegandone i due lembi al disopra. Adagiato da questa parte sulla lamiera, lo si lascia fermentare coperto e lo si cuoce al forno spalmato con uovo.

Focaccia di Natale.

Al zibibbo. Per una focaccia di $^1/_2$ chilo di farina si mescolano di buon mattino in questa 15 deca di lievito stemperato nel latte tiepido. Fermentato che sia, s'aggiungono 4 uova frullate, 30 deca di zucchero, un po' di sale e l'occorrente latte per fare un'impasto non troppo molle. Nel manipolare questo sulla tavola riscaldata, si sparge sulla medesima poco a poco la buccia di $^1/_2$ limone, della cannella, zenzero, fior di noce moscata, del cardamomo, dipoi 10 deca di cedro candito tagliato a filetti, 10 deca di mandorle dolci ed 1 deca di amare ben tritate, nonchè 60 deca di burro rammollito (non però liquefatto) 50 deca di zibibbo

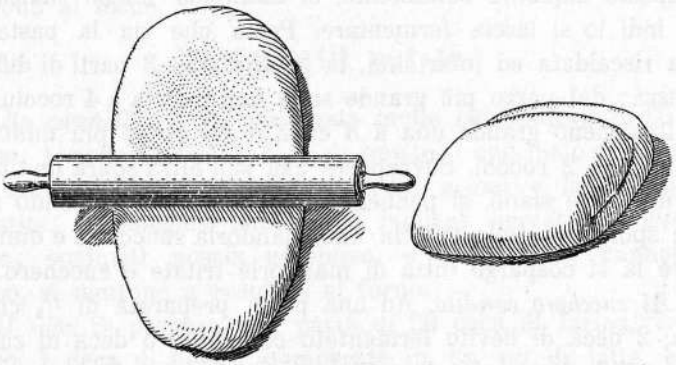


Fig. 44.

privato dal seme e 20 deca d'uva passolina (inaffiati con 5 cucchiai di rum e messi in serbo durante la notte in luogo caldo). Quando la pasta per essere ben assimilata innalza delle bolle, la si strappa a pezzi, battendola con una certa violenza per rimpastarla e ridurla morbida, e coperta, la si lascia poi lievitare 2 ore. Divenuta molle e liscia, la si dimena ancora un poco per formare un panettone oblungo, che si appiana col matterello dal centro verso una parte al doppio di larghezza, lasciando l'altra parte intatta. Si spalma con acqua fredda la parte spianata, indi la si riversa sull'altra più grossa, dando così alla focaccia la sua forma particolare, che ha d'essere doppiamente così lunga quanto larga, ponendola poi sopra un foglio di carta burrata sulla lamiera. Lasciata lievitare un'altra volta, la si spalma con burro prima di metterla al forno, e quando da questo la si leva, ancor calda va cosparsa con abbondante zucchero (Fig. 44).

Per una *focaccia alle mandorle* si sbattono le uova con 3 cucchiai di rum, impastando 40 deca di zucchero, 50 deca di mandorle dolci e 2 deca di amare, 25 deca di cedro candito tritato sottilmente insieme alle sopraindicate droghe, nonchè 60 deca di burro.

Questa sorte di focacce si fanno in grande quantità, potendosi conservare a lungo.

Panetti intrecciati.

Impasto senz'uova. 20 deca di farina, 5 deca di burro, 5 deca di zucchero alla vaniglia o buccia di limone e fior di noce moscata o dell'anice pestata, 1 deca di lievito formato a pastella con del latte e farina, un po' di sale e tanto fior di latte tiepido a farne un impasto alquanto consistente, si manipola finchè inalza delle bolle, indi lo si lascia fermentare. Posta che sia la pasta sulla tavola riscaldata ed infarinata, la si divide in 3 parti di differente grossezza; dal pezzo più grande si fa una treccia a 4 rocchi (cavi), dall'altro meno grande una a 3 cavi, e dal pezzo più minuto una trecciuola di 2 rocchi. Sovraposte una sull'altra sopra una lamiera e lievitate che siano, si pennellano coll'uovo, introducendo in ogni punto sporgente della treccia una mandorla sbucciata e dimezzata, oppure la si cosparge tutta di mandorle tritate e zucchero.

Al zucchero candito. Ad una pasta preparata di $^1/_2$ chilo di farina, 2 deca di lievito fermentato con latte, 5 deca di zucchero ed un po' di farina, 10 deca di burro e 3 uova, s'impastano, dopo lievitata 15 deca di zucchero candito, bruno, spezzato in bricioli grossi quanto grani di piselli, ed intrecciata che sia, la si lascia crescere ancora, ponendola poi al forno spalmata coll'uovo.

Panettini all'anice. In 20 deca di farina si sbriciolano 4 deca di burro, impastandola sulla tavola con 2 tuorli, 5 deca di zucchero, dell'anice trito, 1 decilitro di latte, 1 deca di lievito ed un po' di sale. Manipolata bene si fanno delle piccole treccie a tre cavi, comprimendo i lembi dei panettini così composti, e lasciatili crescere bene, si spalmano coll'uovo e si cospargono con anice prima di metterli al forno.

Tondelli all'anice pel tè.

Si tramenano 15 deca di burro con 5 tuorli e s'aggiunge $1^1/_2$ deca di lievito liquefatto, 1 decilitro di fior di latte, zucchero,

sale e tanta farina, che l'impasto riesca molle, come per i gnocchi. Dipoi lo si sbatte e lascia crescere. Coll'aiuto di due cucchiai si pongono delle piccole porzioni su di una lamiera burrata, che cosparse d'anice trito e zucchero, si cuociono al forno.

Tondelli al comino pel tè.

In 20 deca di farina con una presa di sale si triturano col matterello 10 deca di burro per ridurlo sfogliato. Dipoi si frulla 1 deca di lievito, 4 cucchiai di latte, 2 uova e 2 tuorli a farne una pasta, che spianata si ripiega, lasciandola coperta lievitare $^1/_2$ ora. Spianata un'altra volta s'intagliano delle varie figure, che dopo lievitate si spalmano coll'uovo, e cosparse di sale e comino si mettono al forno.

Bastoncelli pel tè.

Alla cannella. Si fa una pasta molle ben sbattuta di 20 deca di farina, 1 uovo intero, 1 deca di lievito, 1 cucchiaio di zucchero, sale e latte formandone dei bastoncelli grossi e lunghi quanto una matita, ed adagiati sopra una lamiera burrata, si lasciano lievitare; spalmati poscia coll'uovo, e cosparsi di cannella e zucchero, si mettono a rosolare al forno.

Al sale. Si prepara una pasta di 20 deca di farina, 7 deca di burro, 1 deca di lievito stemperato in un po' di latte, e formatone dei bastoncelli, si pongono questi sulla lamiera. Lievitati si spalmano coll'uovo, spargendovi sopra del sale.

Bastoncelli al comino e sale. Un'impasto di 25 deca di farina, 7 deca di burro, 2 deca di lievito stemperato in acqua tiepida, un tuorlo, un po' di sale e tant'acqua, quanta ne richiede la farina, ben manipolato e cresciuto si riduce a quadrelli, che unti con burro si arrotolano come i crescenti (chifel). Adagiati distesi sulla lamiera, dopo lievitati si spalmano con burro, spolverizzandoli poi con sale e comino.

Ciambelle.

Alla vaniglia od anice. Si fa un'impasto di 28 deca di farina, fior di latte tiepido, $1^1/_2$ deca di lievito liquefatto, zucchero alla vaniglia od anice trito ed un po' di sale, manipolandolo bene; quando comincia a staccarsi vi s'impastano pure 10 deca di burro.

Si tagliano giù dei pezzi grandi come noci, arrotolandoli colle mani a bastoncelli, che si piegano in tondo incrociandone le estremità, che attorte con un giro di mano si ripiegano nel mezzo, comprimendone i lembi sulla pasta, staccati uno dall'altro. Lasciati a lievitare sulla lamiera, si spalmano coll'uovo prima di metterli al forno.

Si cuoce un pezzo di cannella in 2 decilitri di buona panna, che colata su 8 deca di burro, s'impasta tiepida con 5 deca di zucchero, 20 deca di farina, 1 deca di lievito ed un po' di sale. Ridotta a pasta morbida si formano dopo lievitata, delle ciambelle; indi si sbatte 1 uovo con 1 cucchiaio di zucchero ed 1 cucchiaino di cannella e si spalmano le ciambelle prima di cuocerle al forno.

Pinza pasquale.

Per fare una pinza si prepara la sera prima un lievito con latte, 1 tondello di fermento di vino e 6 deca di lievito di birra, in un recipiente piuttosto grande. La mattina successiva si sbatte il lievito ancora una volta, lasciandolo fermentare finchè si avranno mescolato in una pentola di terra 16 tuorli d'uovo, 28 deca di zucchero in polvere con aroma di vaniglia, 14 deca di burro fresco liquefatto, 1 decilitro di vino di cipro, nel quale si avrà messo la sera prima 2 cucchiai d'anice in molle, onde estrarne l'aroma, 4 bianchi sbattuti a neve ed 1 cucchiaio di sale. Si pone questa pentola in una più grande contenente acqua bollente e si mescolano gl'ingredienti molto bene finchè il tutto sarà intiepidito. Si mescola poi al lievito mettendovi a poco a poco la farina (circa un chilo) finchè la pasta riescirà consistente come si usa che sia per il pane. Si lavora molto bene prima nel recipiente e poi sulla tavola da paste per 2 ore circa, finchè si formeranno delle bolle.

Si formano poi 2 grandi panetti (o diversi piccoli), che, posti su carta in una stanza calda, si lasciano crescer bene. Coperti di carta si cuociono l'indomani al forno temperato. Se ne lascia la cura al pistore (a cui si mandano la sera innanzi), non adattandosi per arrostire la pinza il forno della cucina economica. Prima di porli al forno si spalmano coll'uovo, e si fa dal centro all'orlo in distanza regolare 3 leggere incisioni. La grande focaccia pasquale puossi serbare delle settimane e va servita col tè o caffè; le piccole si servono cotte di recente col tè.

Brioche.

Si mescolano 25 deca di farina e 4 deca di lievito con dell'acqua o latte per farne una pastella, e mentre la si lascia levare in un luogo moderatamente caldo, s'impasta sulla tavola 1/2 chilo di farina, 8 uova, 2 deca di zucchero, 1 deca di sale, alcuni cucchiai di fior di latte, 40 deca di burro tagliato a falde, ed aggiuntovi il lievito, il tutto si manipola bene finchè sotto il tasto la pasta sia cedevole e morbida e non si attacchi più alle mani e alla tavola. Indi la si pone in una pentola un po' riscaldata ed infarinata, coperta oltre al coperchio d'un drappo caldo, lasciandovela per 10 ore in riposo. Dipoi la si lavora ancora, e separandone la quarta parte, si forma dal pezzo grosso un panetto rotondo, nel cui centro s'imprime un'incavo, nel quale si adagia, spalmato dapprima con uovo, il piccolo pezzo di pasta formato in ovale; dipoi si pennella con uovo il pane, facendovi tutt'attorno in distanza di 3 a 4 dita degl'intagli obliqui. La brioche si pone tosto al forno, il cui sportello non si dovrà aprire durante il tempo che la pasta cresce. Per cuocervisi ci vuole più d'un'ora; essa ha da crescere il triplo del suo primiero volume, e perciò deve riuscire leggerissima; la crosta ha d'essere rosolata. In egual modo si preparano le piccole brioches di medesima forma, che vanno cotte lentamente e servite ancor tiepide.

Pane al latte.

Si prendono per 75 deca di farina 4 deca di lievito, già prima impastato con latte ed un po' di farina e fermentato, 7 deca di zucchero, dell'anice trito, un po' di sale, 7 deca di burro fresco o cotto (od anche 1 tuorlo) e l'occorrente quantità di latte tiepido, a farne una pasta consistente, che s'impasta e lavora come il pane, sino a che si vedono qua e là apparire delle bollicine. Poi la si manipola sulla tavola infarinata, acciò riesca porosa, indi si forma un pane oblungo o tondo, che involto in lino infarinato, si pone in un cestello apposito lungo o rotondo od in una terrina, e lo si copre. Quando è ben lievitato, lo si riversa su una lamiera unta di grasso ed infarinata, bagnandolo prima di porlo al forno e cotto che sia con del latte caldo.

Oppure: Si prendono 75 deca di farina, 7 decilitri di buon fior di latte, 3 deca di lievito, 15 deca di zucchero, 1 uovo, dell'anice trito e sale.

Oppure: Si prende 1 chilo di farina, $^1/_2$ litro di latte, 5 deca di lievito, 3 tuorli d'uovo, 10 deca di burro fresco, 6 cucchiai di zucchero all'aroma di vaniglia e sale.

Pane alle patate pel caffè.

Mezzo chilo di patate arroste, passate per lo staccio, si mescolano a della farina come pel pane al latte, impastandole identicamente; aggiuntovi alcuni tuorli, nonchè dell'anice o cumino, si lavora bene. Lievitato che sia il pane di forma oblunga, lo si spaima con latte prima di porlo al forno.

Oppure: Si prepara la sera innanzi la pasta; l'indomani si formano due pani oblunghi, che per cuocerli si adagiano sulla lamiera, ponendo questa sopra la graticola.

Biscotti (Zwieback).

Tagliati a fette sottili. Si prepara la pasta come quella per il pan di latte senza tuorlo, colla neve però di 2 chiare, manipolandola ben bene fino a che faccia delle bolle. Indi si lavora sulla

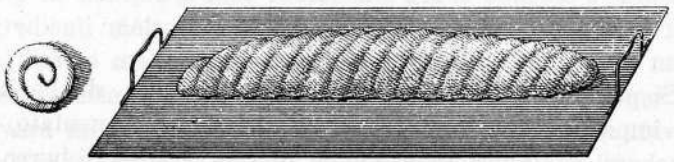


Fig. 45.

tavola, arrotolandola colla palma delle mani a guisa di salsiccione, dal quale si tagliano giù delle fette grandi come un uovo; ognuna di queste si arrotola in bastoncelli lunghi un dito, avvolgendoli poi a mo' di chiocciola (Fig. 45). Così si adagiano stretti uno presso l'altro sulla lamiera a formarne 2 pani oblunghi, in modo che l'estremità dei bastoncini poggino sulla lamiera, e coperti si lasciano poi lievitare. Prima di mettere questi pani al forno, quando sono a metà cottura e dopo cotti interamente vengono

spalmati con acqua. Il giorno seguente si tagliano con un coltello sottile ed affilato delle fette della grossezza d'una costa da coltello, che tenute al disopra d'un piatto, d'ambo le parti si cospargono abbondantemente con zucchero (presso a poco 40 deca per la massa sudetta) e sovraposte una sull'altra uniformemente in diverse porzioni, si lasciano in riposo un'ora finchè lo zucchero sia divenuto umido. Dipoi si taglia ogni porzione traversalmente per lungo, disponendo queste fette sottili sulla lamiera non unta, per metterle a rosolare nel forno senza rivoltarle.

Per i biscotti senza zucchero si fanno nel medesimo modo dei pani oblunghi, ma più grandi. Due giorni dopo essere stati levati dal forno si tagliano a fette grosse $^1/_2$ centimetro, che senza zucchero si mettono a biscottare al forno.

Biscotti alla vaniglia. Si fanno dei piccoli rotoli sottili di pasta per i panetti, sinchè le fette tagliate giù allo spessore di $^1/_2$ centimetro abbiano presso a poco il diametro d'un uovo. Ben spolverizzate da tutte le due parti collo zucchero alla vaniglia, si lasciano in riposo fino a che lo zucchero diventi umido, poi si mettono al forno poco caldo, acciò restino bianchi, non per tanto fermi ed asciutti.

Biscotti uso Presburgo. Per 75 deca di farina si prendono 4 deca di lievito, 4 uova, 10 deca di burro, 7 deca di zucchero, presso a poco 4 decilitri di latte, e si fa un'impasto consistente, buono a manipolarsi colle mani. Ben lavorato e fino che sia, lo si mette sulla tavola riscaldata per arrotolarlo a modo di salsiccia, tagliando questa in 6 parti e ciascuna di queste in 10 pezzi, riducendoli in tanti bastoncelli grossi un dito, che posti su lamiera burrata si lasciano lievitare. Cotti al forno alquanto caldo, si tagliano il giorno seguente traversalmente per lungo in 2 parti, adagiando la parte recisa sulla lamiera e spalmando la superficie con una miscela composta di uova e zucchero; sparsovi al disopra delle mandorle trite e zucchero, si fanno biscottare al forno.

Pane alle frutta secche.

Fino. Si cuoce 1 chilogrammo di buone pere seccate, senza buccia, e dopo colate, nel loro brodo $^1/_2$ chilo di susine secche, lasciando consumar bene il succo. Le pere si tagliano in falde, le prugne per lungo, poi in egual modo dei fichi pastosi, 30 deca

di datteri, 1 chilo di grosso zibibbo mondato da picciuolo e seme, poi lavato. Poscia s'aggiunge ½ chilo di pignoli diguazzati, 15 deca di mandorle tagliate a filetti, 15 deca di nocciuole, 30 deca di noci sgusciate e tagliate per lungo in 4 parti, 15 deca di arancini e 20 deca di cedro candito, tagliati a filetti, poi la buccia tritata di 2 limoni e 2 aranci, cannella e garofano in polvere, 2 decilitri di rum oppure una maggior quantità di spirito di ciliege o persici, o del liquore alla vaniglia, lasciando il tutto ben coperto durante la notte. L'indomani si mescolano nella massa 15 deca di zucchero, nonchè una piccola parte della pasta lievitata come pel pane di latte, fatto d'un chilogramma di farina, spezzandola a brandelli, per incorporarla meglio alle frutta, in modo che queste rimangano legate senza che si veda la pasta. Del resto della pasta si spianano delle sfoglie, avvolgendovi in queste le frutta e formandone dei piccoli o grandi pani rotondi od oblunghi, comprimendo bene le estremità della pasta ripiegata in sopra e ponendoli con questa parte in su nei cestelli o scodelle ricoperte d'un panno, affinchè nel riversarli sulla lamiera stiano capovolti colla parte rigonfia in fondo. I pani devonsi lasciare lievitare e cuocere lentamente. Nel metterli al forno e nel toglierli si spalma con latte la superficie.

Comune. A comporre questo pane si cuociono delle pere e susine secche, tagliandole come fu detto sopra, così pure dei fichi, zibibbo e noci, bagnando il tutto con rosolio o spirito di ciliege, condendolo con cannella e garofano; lo si involge poi in una pasta di pane al latte, o quella di pane comune.

DOLCI.

Di pasta liquida.

Vafferi.

Si tramenano 7 deca di burro con 4 tuorli, s'aggiungono 7 deca di mandorle finamente trite, 10 deca di zucchero alla cannella, buccia di limone o vaniglia, 7 deca di farina, 6 cucchiai di buona panna e la neve di 2 chiare. Per cuocere la miscela bisogna pulire le stiacce di ferro disegnate a grata e chiuse, riscaldarle d'ambo le parti, poi, ripulite di nuovo, spalmarne coll'aiuto d'una penna tutti gli incavi con burro cotto. Si versano poi nella forma 3 cucchiai di pasta, chiudendo il ferro tenuto sopra una fiamma viva, asciugando la pasta che sgocciola. Dopo alcuni minuti di cottura d'una parta e l'altra, si riapre il ferro per vedere se il vaffero sia leggermente colorito, nel qual caso lo si piega sopra un cilindro di legno o lo si taglia una o due volte per mezzo adagiando i pezzi uno sopra l'altro.

Cialdoni.

In una pentola fonda si sbattono con una mestola 3 tuorli, 7 deca di zucchero alla vaniglia o cannella, 7 deca di farina, nonchè poco a poco 3 decilitri di panna ad una fluida crema. Di questa si versa un cucchiaio nella forma da cialde scaldata e spalmata con cera vergine. Cotta che sia, la cialda si arrotola sopra un bastoncello liscio e grosso quanto un dito, lasciandovela fino a che s'indurisca.

Cialdoni di Carlsbad. Si sbattono 2 tuorli, 35 deca di farina e 7 decilitri di panna come sopra, quando il ripieno è già pronto. Questo si compone di 14 deca di mandorle pestate, 28 deca di zucchero e $^1/_2$ bastoncello di vaniglia; si triturano le mandorle

collo zucchero, mescolandovi quello alla vaniglia. Una parte dei cialdoni ha d'essere pallida; l'altra più colorita, spalmata col burro, si cosparge di un ripieno, e ricoperta da un'altra cialda, la si ripone nel ferro, per far fondere lo zucchero. Sovraposte una sull'altra, con un tondello di latta al disopra per mantenerle piane, vengono conservate in scatole in luogo caldo ed asciutto.

Torte di cialdoni di Carlsbad.

Queste cialde fornite di differente ripieno, sovraposte una sull'altra possono servire quale torta. Di questa sorte è la rinomata torta del viennese Pischinger. Per questo si prepara una crema di 15 deca di cioccolata, 7 cucchiai di panna, 15 deca di zucchero alla vaniglia, nonchè 2 tuorli; ridotta uniforme e calda vi si mescolano 15 deca di burro. Si spalma una delle cialde già unita ad un'altra col ripieno frammezzo, spargendovi sopra delle nocciuole grattugiate ed abbrustolite, poi la si copre con un'altra cialda e così di seguito fino a che la crema sia consumata. Sopra l'ultima cialda si versa della vernice cotta di cioccolata.

Cialde cotte sulla lamiera.

Si tramena $^1/_2$ ora una leggera neve di 6 chiare con 10 deca di zucchero e dell'anice trito, poi s'aggiungono 7 deca di farina, o 14 deca di zucchero e 14 deca di mandorle e vaniglia, che si stende sottilmente sulla lamiera unta di cera, spargendovi sopra dello zucchero. Tosto che gli orli della pasta sono dorati, s'intagliano dei pezzi quadrati lunghi un dito, ripiegandone la parte superiore all'infuori. Durante questa manipolazione si tiene la lamiera sul focolaio riscaldato.

Cartocci.

Pezzi di pasta da cialde (come sopra) triangolari, o quella fatta di 14 deca di zucchero, 14 deca di mandorle mescolate leggermente con 3 chiare, si avvolgono in guisa di cartoccio attorno ad una carota corta e puntita. Servono a guarnire delle creme o la panna montata.

Trucioli alla vaniglia.

Si tramenano 4 chiare d'uovo e 15 deca di zucchero alla vaniglia finchè la massa resti attaccata al cucchiaio quando lo si tiene in alto, indi s'aggiungono a cucchiaiate 12 deca di farina. Si versa quest'impasto a striscie sulla lamiera spalmata con burro o cera, spargendovi sopra dello zucchero alla vaniglia. Cotte si tolgono dal forno le striscie, e ancor calde si avvolgono a modo di riccio attorno il mestolo od altro bastoncello.

Paste al burro.

Tondelli di patate.

Di patate arrostite e schiacciate si prendono 15 deca, ed altrettanto peso di burro, farina e zucchero all'aroma di limone o vaniglia, impastando il tutto con 2 a 6 tuorli. Spianata che sia la pasta si intagliano dei tondelli, che posti sulla lamiera e spalmati d'uovo, si cuociono al forno.

Al sale e comino. Si prepara la pasta senza zucchero con 1 tuorlo ed un po' di sale e spianatola s'intagliano dei piccolissimi tondelli, che spalmati d'uovo si cospargono con sale e comino, mettendoli poi al forno.

Bastoncelli alle castagne.

Grandi castagne dopo averle lessate si passano per lo staccio, mescolandole col peso eguale di burro, zucchero e farina, ed impastando il tutto con tuorli d'uova. Si taglia la pasta a pezzi grandi come noci, formandone dei bastoncelli lunghi un dito; cotti al forno vengono spalmati con una vernice.

Bastoncelli alle noci o nocciuole.

A 15 deca di nocciuole o noci sbucciate e pestate si aggiunge egual peso di zucchero, burro e farina, facendone con 2 tuorli un'impasto, che si manipola a bastoncelli come i suddetti.

Panettini alle mandorle.

Si pestano sottilmente poco a poco 15 deca di mandorle, triturandovi insieme 15 deca di zucchero in polvere, indi si sminuzzano 15 deca di burro con 15 deca di farina, facendone col succo e la buccia di $^1/_2$ limone, un'impasto che si divide in diversi pezzi. Di questi si formano dei panettini appuntiti, e larghi un pollice nel mezzo, imprimendo loro colla costa infarinata d'un coltello traversalmente dei segni, e spalmati d'uovo si cospargono collo zucchero granellato.

Ciambelle di pasta sminuzzata.

Al burro. Di pasta sminuzzata Nro. I (pag. 77) si forma un polpettone, che tagliato a pezzi grandi come noci, si arrotolano alla grossezza d'un dito mignolo per formarne delle ciambelline. Finite che siano tutte, vengono spalmate coll'uovo, cosparse di zucchero in polvere e cotte culla lamiera al forno.

Alle mandorle. Si formano della pasta sminuzzata Nro. II egualmente delle ciambelline; spalmate coll'uovo, si cospargono collo zucchero e mandorle trite.

All'anice. Si tramenano 14 deca di zucchero con 1 uovo a schiuma, poi s'aggiunge dell'anice trito, 10 deca di burro fuso, nonchè 17 deca di farina, e si fanno delle ciambelle, che spalmate d'uovo e cosparse di zucchero ed anice trito si cuociono al forno.

Alla vaniglia. Si fa un'impasto di 30 deca di farina, 20 deca di burro, 15 deca di zucchero alla vaniglia e 6 tuorli sodi passati per lo staccio; si formano poi delle ciambelle, che bagnate coll'uovo si cospargono collo zucchero alla vaniglia, poi si mettono al forno.

Bastoncelli all' anice.

Al rum. Si dimena quasi 1 ora la neve di 2 chiare, 3 tuorli e 15 deca di zucchero, aggiungendovi due cucchiai di rum, $3^1/_2$ deca di burro fuso cotto, un po' di anice trito, nonchè 17 deca di farina, e la si lascia $^1/_2$ ora riposare in luogo fresco. Dipoi si manipola la pasta sulla tavola infarinata, rotolandola a bastoncelli grossi quanto un dito, che spalmati d'uovo si cospargono con zucchero ed anice e si cuociono in forno temperato.

Anellini di pasta sminuzzata.

Dalle diverse paste sminuzzate (pag. 77) all'aroma di anice, vaniglia o limone si formano, rotolando col palmo delle mani, piccoli bastoncelli grossi un dito, che si piegano a guisa d'anello, comprimendo uno sull'altro i lembi appuntiti. Vanno spalmati e spolverizzati come le ciambelle o dopo cotti pennellati con una vernice.

Mostacciuoli alle mandorle.

Si sminuzzano 15 deca di burro con 15 deca di farina, ed aggiuntovi l'eguale peso di zucchero alla vaniglia e mandorle trite, si fa con 6 tuorli d'uova un'impasto, che spianato allo spessore d'un dito mignolo si taglia a striscie lunghe un dito. Spalmate con uovo e cosparsè di mandorle trite, mescolate e caramellat collo zucchero, si cuociono al forno.

Pasta molle alla noce moscata.

Si prepara un molle impasto di 28 deca di briciole da biscotti, 10 deca di zucchero, 7 deca di burro, aroma di limone, noce moscata grattugiata ed alcuni tuorli, rendendolo più consistente con della farina. Si forma un panetto oblungo che, posto su lamiera si comprime un poco; spalmatolo coll'uovo, lo si cosparge con zucchero granellato, e levato dal forno, lo s'intaglia a pezzi larghi un dito.

Mostacciuoli alla vaniglia.

Senz'uovo. Manipolati bene che siano 10 deca di burro e 17 deca di farina, si spiana quest'impasto ad una sottile sfoglia. Dopo spalmata coll'uovo vi si cospargono al disopra 7 deca di mandorle trite finamente, mescolate con 7 deca di zucchero alla vaniglia, intagliando la pasta a mostacciuoli, che si cuociono al forno poco caldo.

Crescenti alla vaniglia senz'uovo.

D'una pasta sminuzzata di 30 deca di farina, 22 deca di burro, 10 deca di mandorle trite e 7 deca di zucchero si tagliano

giù dei pezzetti grandi quanto una noce, formandone dei bastoncini appuntiti che si ripiegano in guisa di crescenti. Cotti al forno poco caldo onde restino chiari, si tolgono ancor caldi uno ad uno dallo lamiera, per intingerli tosto nello zucchero alla vaniglia, ponendoli a freddarsi sulla carta.

Tortine alla vaniglia.

Si tramenano a fiocchi 14 deca di burro, poi s'aggiungono 7 deca di zucchero all'aroma di vaniglia, 3 tuorli sodi passati per lo staccio, e mescolatovi 17 deca di farina, si lascia riposare la pasta $^1/_2$ ora in luogo fresco prima di spianarla. Si intagliano poi dei tondelli ed anellini, che spalmati con uovo e spolverizzati collo zucchero, si cuociono al forno, coprendoli poi con una conserva d'albicocche, sovraponendo un'anello su ogni tortina.

Mostacciuoli al limone.

Spianata che sia una pasta composta di 28 deca di farina, 10 deca di burro, 10 deca di zucchero, il succo e la buccia d'un limone, nonchè la neve di 1 chiara, la si taglia a mostacciuoli. Cotti al forno vengono spalmati con un ghiaccio trasparente al limone.

Archi al burro.

Un'impasto fatto di 18 deca di farina, 7 deca di zucchero, bucce di limone, 15 deca di burro e 3 tuorli, si spiana allo spessore d'una costa di coltello, intagliandone poi dei pezzi oblunghi. Dipoi si mescola un po' di zucchero colla neve di 2 chiare e spalmatone i pezzi di pasta, si sparge al disopra dello zucchero e mandorle. Cotti al forno sulla lamiera, questi si piegano ancora caldi sopra una forma ad arco o sopra un cilindro di legno.

Carte da giuoco.

Si fanno di 3 uova, tanto burro, zucchero e farina, quanto queste pesano; si tramena il burro coi tuorli e lo zucchero, e mescolatovi la neve delle 3 chiare, nonchè la farina, si stende l'impasto all'altezza d'un dito mignolo sulla lamiera. Lo si guarnisce

con frutta a somiglianza di carte da giuoco, intagliandolo a pezzi a metà cottura. Invece di guarnirlo con frutta puossi spargere al disopra dello zucchero con delle mandorle trite.

Mostacciuoli alla cioccolata.

Ad una miscela di 7 deca di burro e 4 tuorli s'aggiungono 15 deca di zucchero, 15 deca di cioccolata grattugiata, la neve di 2 chiare, nonchè 15 deca di farina. Stesa sulla lamiera allo spessore di $^1/_2$ dito, la si taglia, dopo cotta al forno, a mostacciuoli, che si spalmano con un ghiaccio alla cioccolata.

Pasta genovese.

Crescenti. Fusi che siano 15 deca di burro si cola la parte sierosa, mantenendolo tiepido mentre si tramenano a fiocchi 15 deca di zucchero coi tuorli di 5 grandi uova. Dipoi s'aggiunge la buccia di limone ed a cucchiaiate alternatamente 15 deca di farina, il burro liquefatto ed infine la neve delle 5 chiare. Si stende quest'impasto sulla lamiera ad orlo rilevato allo spessore d'una forte costa di coltello, ed a metà cottura s'intagliano dei crescenti, che si rimettono al forno. Dopo cotti vi si stende sopra una densa conserva d'albicocche o di coccole della rosa canina, coprendo il tutto con una vernice trasparente.

Mostacciuoli ripieni. Si stende la pasta sulla lamiera, adagiandovi sopra delle albicocche o delle pesche fresche o in conserva, tagliate a sottili striscie. Quando è cotta a metà e tagliata a mostacciuoli, la si copre con una neve mescolata con dello zucchero e nocciuole, separando un po' i mostacciuoli, indi si lasciano finire di cuocere.

Torta di pasta genovese. Si fa un'impasto in quantità doppia di quello descritto sopra, cuocendone 3 sfoglie in un cerchio a torta. Su due sfoglie si stende della marmellata d'albicocche, nonchè una crema da ripieno (pag. 71), ed ornate che sieno con delle arance affettate ed inzuccherate, si sovrapone la terza e si intonaca la torta con una vernice all'arancio.

Mostacciuoli alla Maddalena.

Si tramenano 12 deca di burro con 3 tuorli, aggiungendovi a cucchiaiate 15 deca di zucchero, poi la buccia di un limone,

4 deca di arancini tritati, la neve di 3 chiare e 17 deca di farina. Si stende l'impasto sulla lamiera con al disopra la densa neve di 2 chiare, spargendovi su questa delle mandorle tagliate in sottilissime falde, nonchè 10 deca di zucchero, e dopo spruzzatovi sopra dell'acqua si cuoce al forno, intagliandone a metà cottura dei quadrelli.

Mostacciuoli all' arancio.

Con mandorle. A 10 deca di burro cotto s'aggiungono 10 deca di zucchero all'aroma d'arancio, un po' di succo d'arancio, 7 deca di mandorle, 3 tuorli, 1 uovo, e ben dimenato che sia il tutto, 10 deca di farina, stendendo l'impasto sulla lamiera; cosparso di zucchero e mandorle lo s'intaglia, dopo cotto al forno, a pezzi uniformi.

Al rum. Si sminuzzano 20 deca di burro con 30 deca di farina, impastandovi lestamente 15 deca di zucchero, 3 tuorli, il succo e l'aroma di $^1/_2$ arancio, 1 cucchiaio di rum ed 1 cucchiaio di panna. Spianata che sia la pasta, la si taglia a mostacciuoli, che cotti al forno si coprono con un ghiaccio all'arancio.

Mostacciuoli al rum.

Si dimenano 10 deca di burro con 1 uovo e 3 tuorli, mescolandovi 10 deca di zucchero, 5 deca di mandorle triturate, 2 cucchiai di rum e 10 deca di farina, poi si stende l'impasto sulla lamiera fornita d'un orlo. Spolverizzato con zucchero granellato, mandorle e pistacchi triti, s'intagliano quando è quasi cotto dei pezzi lunghi un dito e larghi un pollice.

Mostacciuoli al ripieno.

Fatto che sia un'impasto di 15 deca di farina, 15 deca di burro, 7 deca di zucchero alla vaniglia, 7 deca di cioccolata grattugiata, 4 tuorli sodi e 2 freschi, lo si spiana sottilmente. Intagliatone 2 sfoglie uniformi, si stende sopra una di queste della conserva d'albicocche. Dipoi si prende l'altra sfoglia sul matterello, onde adagiarla con precauzione su quella fornita di conserva, e spalmatane la superficie coll'uovo, vi si spargono sopra delle mandorle tagliate a filetti e dello zucchero granellato. Si taglia la pasta in pezzi lunghi un dito e larghi un pollice, che si mettono indi al forno.

Mostacciuoli milanesi.

Una pasta sminuzzata senz'uovo di 35 deca di farina, 21 deca di burro, 14 deca di zucchero coll'aroma d'arancio si spiana alla grossezza d'una costa di coltello, intagliandola a pezzi oblunghi, che si mettono a cuocere al forno. Si uniscono poi questi due a due con framezzo una conserva d'albicocche, passandovi sopra una vernice al ponce.

Crescenti economici.

A 35 deca di farina s'aggiungono 15 deca di zucchero, buccia di limone ed un po' di sale, e dopo sminuzzatovi 25 deca di burro, s'impasta lestamente il tutto con 2 tuorli per farne un rotolo, che si taglia a pezzi grandi come una noce. Arrotolati e ripiegati a foggia di crescenti, spalmati con uovo e passati per lo zucchero mescolato a delle mandorle trite, si cuociono brevemente al forno alquanto caldo. Si possono unire due a due con una conserva framezzo.

Buffetti all'ussera.

Si tramenano 15 deca di burro con 2 tuorli, aggiungendovi 7 deca di zucchero alla vaniglia e 18 deca di farina. Fattone delle piccole pallottole, s'imprime in ognuna una fossetta, e spalmata coll'uovo, si cospargono con zucchero e mandorle. Dopo cotte al forno, si colma la fossettina con uva ribes o visciole in conserva.

Scodelline di pasta sminuzzata.

Si tramenano 15 deca di burro con 1 tuorlo, aggiungendo 10 deca di zucchero, 2 deca di mandorle dolci trite con 4 pezzi di amare, e 14 deca di farina. Si spiana l'impasto alla grossezza d'una costa di coltello, intagliando delle sfoglioline, che si adagiano sopra formette di latta riversate, poste sulla lamiera. Levate dal forno si staccano le scodelline così ottenute, e quando sono fredde si ricolmano con frutta in conserva, oppure con una conserva d'albicocche, stendendovi al disopra una crema fredda o della panna montata.

Tondelli alle frutta.

I. Si spiana una pasta sminuzzata Nro. I (pag. 77) come una sfogliata, disponendovi sopra delle frutta in conserva, come si è detto per i ravioli (pag. 123); spalmatovi dell'uovo tutt'attorno, si ripiega al disopra la pasta, intagliandola colla rotella. Si bagna la superficie con uovo, e spolverizzati collo zucchero si pongono al forno.

II. Di pasta frolla con zucchero Nro. I (pag. 77) si spianano delle sfogliette, nel mezzo delle quali si mettono delle visciole in conserva o dei pezzettini di albicocche o persici, coprendoli colla medesima pasta e formandone delle pallottole, che, poste sulla lamiera colla parte piana in sopra, si cuociono al forno. Levati da questo, ancor caldi si pennellano coll'acqua, spargendovi al disopra dello zucchero alla vaniglia.

Piccole focaccette.

Mazarini. Ad una miscela di 15 deca di burro, 5 tuorli, 20 deca di zucchero s'aggiungono 15 deca di mandorle pestate con 1 uovo, 5 deca di cedro candito trito, 1 decilitro di buona panna, 15 deca di farina e la neve di 5 chiare, mettendo a cuocere l'impasto in formette.

Buffetti senz'uovo.

Si tramenano a fiocchi 15 deca di burro, aggiungendovi 7 deca di zucchero all'aroma di limone ed arancio e 18 deca di farina, impastando il tutto lestamente sulla tavola. Spianata che sia la pasta, s'intagliano con un piccolo stampo dei tondelli ed anelli. Spalmati coll'uovo e disposti che siano gli anelli sopra i tondelli, vengono cosparsi di mandorle e zucchero, ponendovi dopo cotti al forno una conserva nel mezzo.

Pasta sminuzzata alla conserva.

Si spiana all'altezza d'un dito mignolo della pasta sminuzzata Nro. V (pag. 77), intagliandone delle sfoglioline ed anellini, poggiando questi su quelle dopo spalmati coll'uovo. Stesovi sopra una leggera neve, si cospargono fittamente con dello zucchero, spruzzandoli dipoi con acqua. Dopo cotti vi si mette una gelatina nel mezzo.

Tortine di pasta sminuzzata.

Si spiana allo spessore di $^1/_2$ centimetro una pasta sminuzzata fatta al rum (pag. 77) o come Nro. VI al succo di limone, intagliandone con uno stampo dei tondelli, dei quali l'orlo si spalma coll'uovo. Adagiatovi sopra delle frutta in conserva o una marmellata, si dispone al disopra una grata di strisce di pasta, nonchè un anello, pennellando il tutto coll'uovo prima di metterli al forno.

Impastati senza zucchero. Si tramenano a fiocchi 15 deca di burro, e vi si mescolano poi dei tuorli sodi schiacciati, il succo e la buccia di $^1/_2$ limone, un po' di sale, noce moscata e garofani in polvere, nonchè 15 deca di farina, manipolando brevemente la pasta, indi la si spiana alla grossezza d'una costa di coltello, intagliandone tondelli ed anelli. Questi si cuociono al forno, spalmati con uovo e spolverizzati di zucchero granellato. Uniti e colmati con marmellata, vanno ancora spolverizzati collo zucchero alla vaniglia.

Torte di pasta sminuzzata.

Con una rete di pasta. Si prepara lestamente una pasta sminuzzata di 30 deca di farina, 15 deca di burro, 15 deca di zucchero all'aroma d'arancio, il succo e la buccia di $^1/_2$ limone, garofano in polvere, 6 tuorli sodi, 1 uovo fresco; la si spiana allo spessore d'un $^1/_2$ dito, intagliandone 1 disco (tondello), che posto sulla lamiera si spalma con della conserva d'albicocche; fattone al disopra una rete di strisce o bastoncelli di pasta e pennellato che sia il tutto con uovo e spolverizzato con dello zucchero, vi si adagia attorno un cerchio da torta o delle strisce di carta prima di metterlo al forno.

Alla neve con noci. D'una pasta sminuzzata Nro. III o V (pag. 77) s'intagliano 3 sfoglie. Quando sono quasi cotte vi si stende della conserva d'albicocche ed al disopra all'altezza d'un dito della neve inzuccherata e mescolata con delle noci o nocciuole tritate finamente.

Lasciatole cuocere al forno poco caldo, si sovrappongono le sfoglie una sull'altra, quando la neve sia ancora molle rimettendo poi di nuovo la torta al forno.

Torta alla vaniglia senz' uova.

Impastati che siano 21 deca di burro, 21 deca di farina, 10 deca di zucchero con molta vaniglia e 10 deca di mandorle tritate, si spianano 3 sfoglie uniformemente grandi, di cui una si spolverizza collo zucchero e mandorle. Levate dal forno si stende sulle altre due sfoglie una conserva adagiandovi sopra la terza provveduta di mandorle, cospargendola ancora di zucchero alla vaniglia.

Focaccia da profeta.

Si sminuzzano 14 deca di burro con 14 deca di farina e lo s'impasta leggermente con 7 deca di mandorle tritate, 10 deca di zucchero, 1 tuorlo, d'un $^1/_2$ limone buccia e succo ed 1 cucchiaio di panna. Si divide l'impasto in 3 pezzi, spalmando questi a grandezza uniforme, spargendo densamente sopra una delle sfoglie mandorle e zucchero. Fatte cuocere a calore moderato, si spalmano due con una conserva, adagiandovi sopra quella fornita di mandorle.

Focaccia inglese (Plume).

Si mescolano e bagnano con rum 28 deca di zibibbo lavato, 7 deca di mandorle ridotte a filetti, 14 deca di cedro candito, 7 deca di fichi e 7 deca di datteri finamente triti, lasciando il tutto riposare coperto durante la notte. Dipoi si tramenano a fiocchi 28 deca di burro con 4 tuorli, mescolandovi poco a poco 14 deca di zucchero, fior di noce moscata, cannella, garofani, la neve delle chiare, aggiungendovi il miscuglio di frutta, nonchè 28 deca di farina. Si cuoce l'impasto in uno stampo quadrilungo foderato di carta, al forno temperato, per $1^1/_2$ ora. Questa focaccia si conserva succosa delle settimane, e si lascia intatta per alcuni giorni.

Focaccia fulminea.

Si tramena del burro del peso di 2 uova con 3 tuorli e tanto zucchero quanto pesano 3 uova, e s'aggiunge aroma di limone, la neve di 2 chiare e tanta farina quanto pesano 2 uova.

Si spiana quest'impasto a 2 sfoglie, spalmandole coll'uovo e spargendo sopra una delle sfoglie mandorle, nonchè zucchero candito, e quando sono cotte vi si stende sull'altra della conserva, adagiandole poi una sull'altra.

Torta alle visciole.

Si mescolano 28 deca di mandorle trite con 14 deca di zucchero, il succo e la buccia di $^1/_2$ limone, che si lascia un poco riposare. Nel frattempo si tramenano 7 deca di burro con 1 uovo, ed aggiuntovi la miscela si stende più della metà in un cerchio da torta, ed adagiatovi sopra delle visciole in conserva, si contorna ciascheduna di esse con un anellino di pasta.

Torta all' arancio.

Si tramenano 5 deca di burro con 3 tuorli, mescolandovi $^1/_4$ d'ora insieme 28 deca di mandorle pestate col succo di $^1/_2$ arancio; si triturano 28 deca di zucchero colla buccia grattugiata di 1 arancio e con 6 tuorli sodi, mescolando questo zucchero, nonchè 5 deca di farina, leggermente alla sudetta miscela. L'impasto si cuoce al forno in un cerchio a torta, indi va guarnita con una vernice all'arancio.

Torta al rum.

Ad una miscela di 28 deca di burro, 3 uova, 4 tuorli e 28 deca di zucchero all'aroma d'arancio s'aggiungono 3 cucchiai di rum e 2 cucchiai di vino spumante, nonchè 24 deca di fecola d'amido. Si fanno 2 sfoglie e cotte che siano si forniscono di conserva e si sovrappongono una sull'altra, guarnendole poi con una vernice calda.

Torta al ponce.

Si tramenano 6 tuorli e tanto zucchero all'aroma di limone ed arancio, quanto pesano 5 uova, poi s'aggiunge burro cotto del peso di 2 uova, la neve di 5 chiare e fecola d'amido del peso di 3 uova. L'impasto si cuoce, diviso in 2 sfoglie al forno. Fredde

che siano, s'inumidiscono con liquore di maraschino e succo di arancio, stendendo sopra una di esse della conserva d'albicocche, e sovrapposta che sia l'altra, s'intonaca la torta con un ghiaccio al ponce (pag. 91).

Pasta reale.

Si tramenano 14 deca di burro con 4 tuorli, 14 deca di zucchero all'aroma d'arancio e 2 cucchiai di rum, ed aggiuntovi 7 deca di mandorle tagliate a filetti, la neve di 4 chiare, 7 deca di zibibbo, 7 deca di cedro candito trito e 14 deca di farina, si cuoce l'impasto al forno in un cerchio a torta, indi lo si spolverizza collo zucchero.

Focaccia al riso.

Ad una miscela di 14 deca di burro, 4 tuorli, 14 deca di zucchero, s'aggiunge $^1/_2$ deca di mandorle amare finamente trite, un po' di noce moscata e la buccia di $^1/_2$ limone. Tramenata per $^1/_2$ ora, vi si mescolano 14 deca di farina di riso, ed infine la neve di 3 chiare, e riempitone una tortiera, la si cuoce, con calore più intensivo in fondo che al disopra, al forno temperato. Rovesciata e fredda che sia la focaccia, la si taglia per mezzo onde stendervi una marmellata. Ricomposta intera e cosparsa di zucchero alla vaniglia, la si intonaca con una vernice.

Torta viennese.

Tramenati che sieno 21 deca di burro con 5 tuorli, s'aggiungono 21 deca di zucchero all'aroma di limone, la neve di 5 chiare e 20 deca di farina, cuocendo l'impasto al forno diviso in 3 cerchi da torta. Dopo freddo, si taglia ogni sfoglia per mezzo, onde spalmare ognuna con differente conserva, e ricomposta, s'intonaca la torta interamente con una vernice alla cioccolata (pag. 91).

Foccacia al cedro candito.

Si tramenano 14 deca di burro con 10 deca di zucchero ed il succo di un limone, poi s'aggiunge la buccia trita, 14 deca di cedro candito sottilmente tritato, un po' di noce moscata grattugiata, 18 deca di mandorle pestate e 7 deca di farina, mettendo a

cuocere l'impasto in un cerchio a torta. A metà cottura vi si stende una conserva con al disopra la neve di 2 chiare mescolata con 10 deca di zucchero, e cosparsa che questa sia abbondantemente di mandorle trite e zucchero, la si finisce a cuocere al forno.

Torta alle mandorle.

Uso francese. Ad una miscela di 12 deca di burro, 6 tuorli e 20 deca di zucchero alla vaniglia si tramenano poco a poco 15 deca di mandorle tritate sottilmente, buccia di limone, la neve di 5 chiare d'uova e 9 deca di farina. Fatta cuocere in un cerchio a torta, foderato di carta, su calore moderato, si riversa la torta quando sia già fredda; poscia la si taglia due volte per mezzo, onde spalmarne le sfoglie con marmellata, e la si ricompone intera. Dipoi si sbattono a neve 2 chiare d'uova, mescolandovi 10 deca di zucchero alla vaniglia, e mediante un cartoccio si fa un disegno a rete sulla torta. Dopo cotta si dispone della conserva d'albicocche tra la rete.

Torta bruna alle mandorle a foggia d' una sella di capriuolo. Si grattugiano 14 deca di cioccolata, lasciandone una porzione in serbo pel ghiaccio-vernice; il resto si ammollisce con una piccola quantità di 14 deca di burro, che si tramena con 6 tuorli, 14 deca di zucchero e buccia di limone. Poi s'aggiungono 14 deca di mandorle finamente tritate, la neve di 6 chiare e 7 deca di briciole di pane inumidite col rum, o bagnate col fior di latte. Si cuoce l'impasto in uno stampo formato a schiena di capriuolo, burrato e spolverizzato di farina, intonacando il tutto con un ghiaccio alla cioccolata (pag. 91), mescolato con chiara d'uovo e succo di limone, e dopo riversato, si sparge parzialmente al disopra del ghiaccio bianco, quale finta salsa al fior di latte. Quando la torta è ancor umida, la si cosparge con buccia di limone cotta nell'acqua zuccherata, trinciata a filetti, steccando la schiena (per farla sembrare lardata) con delle puntine di mandorle abbrustolite collo zucchero.

Torta alle nocciuole.

A 17 deca di burro tramenato a fiocchi si mescolano poco a poco 7 tuorli, 1 uovo, 28 deca di zucchero, 28 deca di nocciuole tritate, il succo di $^1/_2$ limone, zucchero alla vaniglia, la neve delle

7 chiare e 7 deca di farina. Si divide quest'impasto in 2 sfoglie, che dopo cotte al forno e guarnite di conserva o schiuma, si riuniscono e si coprono d'una vernice.

Torte e tortine uso Linz.

Di pasta bruna. Si sminuzzano 14 deca di burro con 14 deca di farina, mescolandovi coll'aiuto d'un coltello 3 uova sode passate per lo staccio, 14 deca di mandorle tritate colla buccia, cannella, garofano, pimento, il succo e la buccia di $^1/_2$ limone nonchè 1 tuorlo fresco. Lavorato brevemente colle mani e spianato l'impasto all'altezza d'un dito mignolo, lo s'intaglia in forma di un disco grande quanto il cerchio della tortiera, e steso che sia sulla lamiera, si pennella l'orlo coll'uovo, l'interno però con una conserva di lamponi, ribes od albicocche, adagiando al disopra una grata fatta con bastoncelli di pasta arrotolati colla palma delle mani, mettendo dapprima un bastoncello nel mezzo, un secondo in croce a sghembo, 2 altri nella direzione del primo in distanza d'un dito, dipoi altri due nella direzione del secondo, alzando l'estremità del primo bastoncello prima di applicarveli. Procedendo in questo modo la rete si completa. e gl'intervalli frammezzo alle maglie hanno da formare una figura romboidale (quadrato smosso). Dipoi si comprime sull'estremità dei bastoncelli uniformemente recisi un orliccio di pasta, spalmandone la superficie coll'uovo sbattuto, e contornando il tutto d'un cerchio da torta od una striscia di carta, girata due volte attorno, le cui estremità si attaccano con una pastella di farina. Levata dal forno, la torta si spolverizza collo zucchero, applicando tra la grata dell'altra conserva fresca eguale alla prima.

Pasta uso Linz senz'uovo. Mentre si tramenano 28 deca di burro, s'aggiunge 1 cucchiaio d'acqua fredda, il succo e la buccia di 1 limone, 28 deca di zucchero alla vaniglia, 28 deca di mandorle sbucciate inumidite con acqua mentre si pestano, e 28 deca di farina, seguitando ad ammanire l'impasto come il precedente.

Tondelli alle droghe (piccanti).

S'impastano 10 deca di burro sminuzzato con 14 deca di farina, 14 deca di zucchero, un po' di cannella, pimento, garofani, zenzero, buccia di limone, 14 deca di mandorle pestate colla

chiara d'uovo, nonchè 2 tuorli. Spianata sottilmente che sia la pasta, s'intagliano dei tondelli con un taglia-paste, e dopo cotti al forno poco caldo, questi si spalmano con una vernice all'acqua.

Mostacciuoli alle noci.

Si spiana alla grossezza d'una costa di coltello una pasta sminuzzata alquanto consistente di 14 deca di farina, 10 deca di burro, 1 cucchiaio di zucchero ed 1 uovo. Mentre la si fa cuocere sulla lamiera al forno, si sbatte senza interruzione colla verga in un recipiente posto sul fuoco la neve di 5 chiare con 14 deca di zucchero, per renderla consistente, e mescolatovi poi 14 deca di noci tritate alquanto grosse, si stende la miscela sulla pasta cotta a metà, e quando questa è d'un bel colore dorato, la si taglia ancor calda a mostacciuoli, che si ripongono per un po' di tempo al forno.

Torta alle noci.

Con vernice. Ad una miscela di 30 deca di burro, 4 tuorli, 30 deca di zucchero s'aggiunge la neve di 4 chiare, 20 deca di noci tritate sottilmente e 7 deca di farina. Cotta al forno e fredda che sia, s'intonaca la torta con una vernice calda e la si guarnisce con delle frutta.

Con panna montata congelata. Un'impasto di 40 deca di farina, 30 deca di burro, 30 deca di zucchero all'aroma d'arancio, 30 deca di noci e 4 tuorli si spiana in 4 sfoglie, che spalmate con uovo si cuociono al forno. Fredde che sieno si sbattono a schiuma 3 decilitri di densa panna, mescolandovi dello zucchero ed $1^1/_2$ deca di colla di pesce (gelatina) liquefatta, e la si mette per $^1/_2$ ora sul ghiaccio. Quando è congelata la si stende frammezzo alle sfoglie ed al disopra dell'ultima.

Con conserva e spuma. Colle noci la si fa identicamente come la torta bruna alle mandorle (già prima indicata) cotta al forno in una tortiera, poi tagliata per mezzo; oppure come una torta bruna uso Linz, cotta al forno divisa in più sfoglie; dopo spalmate queste con una conserva di ribes e sovrapposte una sull'altra, si guarnisce l'ultima con una grata di chiara d'uovo sbattuta a neve collo zucchero alla vaniglia.

Torta alle castagne.

Si sbucciano 10 pezzi di scelti marroni arrosti, che freddi si grattugiano e passano per lo staccio, ed insieme a 7 deca di mandorle pestate, cannella e buccia di limone s'aggiungono ad una miscela di 10 deca di burro, 5 tuorli, 7 deca di zucchero, nonchè la neve di 3 chiare. Si riempie un cerchio da torta già guarnito di cotogni in conserva, e spolverizzata di zucchero, si cuoce la torta al forno non troppo caldo.

Torta al caffè.

Si sbattono in una bacinella tenuta sopra l'acqua calda 21 deca di zucchero, 6 uova intere e 6 tuorli, a renderlo denso e spumoso; levatala dal caldo si seguita a sbattere la miscela finchè sia divenuta fredda; indi s'aggiungono 21 deca di farina, 10 deca di burro fuso ed ancor tiepido, ed una decozione molto forte di caffè nero, affinchè l'impasto divenga bruno, dipoi lo si cuoce al forno diviso in 2 cerchi. Dopo fredde si tagliano le sfoglie per mezzo, onde stendervi sopra una spuma di panna montata allo zucchero, e sovrapposte una sull'altra si copre l'ultima con uno strato di neve d'uova, mescolata con dello zucchero alla vaniglia.

Con panna montata. A 6 gialli sbattuti a schiuma con 12 deca di zucchero, s'aggiungono 12 deca di noci macinate, 6 deca di caffè tostato e macinato, 12 deca di cioccolata grattugiata ed in fine la ferma neve di 6 bianchi d'uovo. Si riempie in uno stampo da torta spolverizzato con zucchero al forno temperato. Si guarnisce al disopra con panna montata e frutta candite tagliate a filetti

Torta alla cioccolata.

À la Sacher. Si fanno ammollire nel forno 15 deca di cioccolata alla vaniglia, bagnata con 1 cucchiaio d'acqua; dimenata diligentemente, s'aggiungono 15 deca di burro, 6 tuorli e 15 deca di zucchero, tramenando bene il tutto; e mescolatovi la neve di 6 chiare e 15 deca di fior di farina, lo si riempie in un largo cerchio da torta foderato di carta, mettendolo a cuocere al forno temperato. Si rivolta la torta dopo fredda, per spalmare la parte

liscia con una densa conserva d'albicocche, versandovi sopra un ghiaccio alla cioccolata (pag. 91) fatto di 7 deca di cioccolata.

Alla crema. Cotta al forno che sia una torta fatta di 7 deca di burro, 6 tuorli, 14 deca di cioccolata, 14 deca di zucchero, la neve di 6 chiare e 9 deca di farina, la si taglia dopo fredda con un coltello ben affilato in 3 sfoglie. Dipoi si cuociono 7 deca di zucchero e 10 deca di cioccolata in un decilitro d'acqua a densità, mescolando il tutto mentre si raffredda; indi s'aggiungono 3 tuorli, e quando è freddo, poco a poco la schiuma di 2 decilitri di panna. Questa crema va stesa frammezzo alle sfoglie, nonchè al disopra della torta.

Con visciole disossate. Si sovrappongono una sull'altra 2 sfoglie della precedente torta, con frammezzo delle visciole senz'osso, disponendo attorno all'orlo un ghiaccio al maraschino largo 2 dita, e quando è asciugato si spalma il centro della torta con una vernice alla cioccolata, ed asciugata anche questa, vi si adagiano d'intorno delle frutta in conserva.

Quadrelli alla cioccolata.

Si tramenano 21 deca di zucchero, 1 uovo, 5 tuorli e 10 deca di mandorle trite, indi s'aggiunge la neve di 6 chiare, 7 deca di cioccolata grattugiata, 4 deca di briciole di pane bigio bagnate al rum, 3 cucchiai di burro fuso, nonchè 4 deca di farina. Si cuoce al forno quest'impasto in una forma oblunga od in una cassetta di carta, intagliandone quando è freddo con un coltello affilato dei quadrelli (dadi), che coperti di vernice si adornano con dei fregi fatti al ghiaccio bianco.

Focaccia al piombo od alla svizzera.

In 14 deca di farina si tagliano 14 deca di burro, e mescolatovi 14 deca di mandorle pestate, 7 deca di zucchero, 4 tuorli e presso a poco 1 decilitro di buona panna, si fa un'impasto molle, dapprima aderente alla mano e tavola; aggiuntovi del zibibbo, uva passa e cedro candito, 7 deca per sorte, lo si manipola bene. Tosto che cominci a staccarsi, si ripuliscono ed asciugano le mani, per lavorare ancor meglio la pasta sulla tavola infarinata, dandole forma d'una sfoglia della grossezza d'un dito.

Accomodata sulla lamiera, la si lascia un'ora riposare in luogo fresco. Dipoi s'intaglia la superficie alla larghezza d'un dito, a foggia di filetti, spalmandola d'uovo e contornandola, per conservare alla focaccia la sua forma, d'una lunga striscia di carta, i di cui lembi si attaccano con una pastella di farina.

Torta all'uva.

In un cerchio da torta, si cuoce al forno una miscela come per la torta genovese (pag. 451), e fredda la si taglia per mezzo, accomodando le due sfoglie colla parte cotta sulla lamiera coperta di diversi fogli di carta. Frattanto si riduce la neve di 4 chiare con dello zucchero ad un molle ghiaccio, mescolando assieme 14 deca di nocciuole sbucciate e finamente trite. Stesa la metà del miscuglio sulle sfoglie, vi si adagiano sopra dei granelli di buona uva ben matura e si pone il tutto al forno onde si raffermi. Dipoi si stende sopra l'uva il resto del miscuglio, rimettendolo al forno moderatamente caldo. Quando è cotto si pone una sfoglia sull'altra.

Torta granellata (Sandtorte).

Si mescolano 14 deca di zucchero ridotto in fina polvere con 14 deca di fecola di patate, dividendo la massa in 4 porzioni. Dipoi si tramenano 14 deca di burro con 4 uova, aggiungendo ad ogni uovo una delle suddette porzioni, seguitando a dimenare per 10 minuti la miscela tra un uovo e l'altro; mescolatovi 1 cucchiaio di rum, si riempie la massa in una forma burrata e spolverizzata con fecola di patate, lasciandola cuocere 1 ora al forno temperato. La torta dopo riversata si spolverizza collo zucchero alla vaniglia.

Dolci alle uova intere od ai tuorli soltanto.

Biscottini.

Finissimi. Si pesano 17 deca di uova ed altrettanto zucchero, tramenando questo per un'ora coi tuorli e la metà delle chiare; il resto delle chiare sbattuto a neve si aggiunge alla miscela con 13 deca di farina soprafina ed asciutta, che in ultimo si mescola leggermente alla massa. Questa si versa, in mancanza d'un imbuto, in un cartoccio (pag. 89), che chiuso bene all'imboccatura, si comprime onde dare sfogo all'aria, e premendolo meglio si fa cadere sul sottostante foglio di carta un piccolo tondello; si seguita senza interrompere a formare a due dita verso di sè un secondo eguale all'altro, e così via, premendo in simmetrica disposizione gli altri biscotti sulla carta. Poi si cospargono oltre uno staccino con dello zucchero ridotto a fina polvere, lasciandoli riposare in luogo fresco finchè lo zucchero sia liquefatto; allora si solleva la carta d'una parte con ambe le mani, per scuoterne lo zucchero, indi la si pone lestamente sopra la lamiera e nel forno. Per provare la forza del calore, una carta gettata nel forno deve attortigliarsi senza cambiare troppo di colore nel primo istante. I biscottini cotti si rivoltano in modo che la loro superficie venga a poggiare sulla lamiera calda. Dopo freddi si bagna la carta con un lino intinto nell'acqua, e stendendo i fogli uno presso all'altro, si lasciano in riposo un poco, poi si staccano i biscotti, che disposti sulla lamiera tiepida e rivoltati col fondo in sopra, si rimettono ad asciugare al forno.

Comuni. Si sbattono in una terrina 14 deca di uova con 14 deca di zucchero, mescolandovi 14 deca di farina, formandoli dipoi un po' più minuti.

Tondelli indiani (Indianerkrapfen).

Si copre il forno con delle tegole, e si disegnano con un taglia-paste dei tondelli grandi come uno scudo sulla carta, che si pone sulla lamiera. Poi si fa una massa da biscotti con 14 deca di zucchero, 6 tuorli, la densa neve di 6 chiare e 14 deca di

farina, e mediante un cartoccio si dispongono, premendo questo, delle simmetriche porzioni di pasta nel cerchio segnato sulla carta, mettendole al forno alquanto caldo. Fredde si staccano a mezzo d'un coltello dalla carta, e vuotate internamente, si riempiono due a due con della panna inzuccherata; riunite, s'infilzano su una forchetta per intingerle in un ghiaccio alla cioccolata, donde si levano coll'aiuto d'una seconda forchetta, ponendole ad asciugare al forno sopra una gratella di fili d'ottone.

Alla schiuma di caffè. Si mescola alla panna inzuccherata del caffè nero, intonacando i krapfen con una vernice al caffè.

Con crema. Simili krapfen si riempiono con una crema fredda alla vaniglia od altra, intonacandoli con un ghiaccio alla cioccolata od al liquore.

Tondelli al bisquit.

Al ghiaccio d'aranci. Si fa una massa da biscotti soprafina, formando sulla carta mediante pressione del cartoccio dei tondelli egualmente grandi ed alti, come già fu indicato prima, e si uniscono due a due con una conserva d'albicocche frammezzo, spalmandoli alla superficie con un ghiaccio all'arancio.

Alla vaniglia. Si sbattono nella bacinella posta sull'acqua calda 4 uova e 20 deca di zucchero a densa spuma, seguitando a sbatterla levata dall'acqua finchè è fredda, aggiungendovi poi leggermente dello zucchero alla vaniglia e 14 deca di farina soprafina d'amido, e dispostovi delle porzioncine sulla carta, si finiscono come le precedenti.

Archi al bisquit.

D'una massa da biscotti comuni si stende un pieno cucchiaio sopra delle cialde tagliate alla lunghezza d'un dito, e larghe 2 dita, e sparsovi sopra delle mandorle tagliate a filetti e dello zucchero in polvere stacciato, questi si adagiano sulla forma ad arco unta con burro, mettendoli a cuocere al forno poco caldo.

Archi all'anice.

Si tramenano a fiocchi 4 uova collo zucchero del peso di 4 uova, mescolandovi della farina del peso di 3 uova, e di questa massa si dispongono con un cucchiaio delle porzioncine sulla

lamiera unta di cera; cosparse d'anice e zucchero, queste si cuociono al forno poco caldo. Levate dalla lamiera vengono adagiate ancor calde sopra un cilindro di legno.

Torte al bisquit.

Verniciate. Si tramenano 14 deca di zucchero ed 8 tuorli, mescolandovi insieme aroma di vaniglia o d'arancio ed a cucchiaiate la neve di 4 chiare e 10 deca di farina da biscotti o di amido. La tortiera spalmata di burro si fodera tutt'attorno con una striscia di carta ruvida, e cotta al forno che sia la torta, tosto la si riversa, lasciandovi attaccata la carta finchè sia fredda. Per toglier questa la si inumidisce; di poi si versa una vernice sulla torta, ornandola, rasciugata che sia, con delle frutta.

Con una vernice alla cioccolata. Si cuoce al forno un impasto da bisquit eguale agli Indianerkrapfen (pag. 465) in una tortiera. Tagliata per mezzo il giorno seguente e spalmatone le sfoglie con una conserva d'albicocche la torta viene ricomposta e ricoperta con una vernice alla cioccolata già cotta (pag. 91).

Ripiena d'una crema o spuma fredda. Si cuoce l'impasto al forno in una tortiera ed una sfoglia a parte in un cerchio da torta d'eguale grandezza. Freddo che sia, s'adagia il cerchio sulla sfoglia spalmata di conserva d'albicocche e ricoperta d'una vernice, poi si colma il vuoto della torta nel cerchio con una crema fredda, o panna montata od una schiuma d'albicocche.

Quale bodino. Ad un impasto da bisquit fatto di 4 tuorli, 14 deca di zucchero all'aroma di limone, la neve di 4 chiare, 7 deca di fior di farina e 7 deca di fecola d'amido s'aggiunge del zibibbo, cedro candito ed un po' di mandorle tagliate a filetti, e lo si cuoce al forno in una forma da bodino. Riversato e freddo che sia vi si adagia sopra una crema fredda mescolata con della panna zuccherata (pag. 92).

Quale Gugelhupf. Si tramenano $^1/_2$ ora 5 tuorli con zucchero del peso di 5 uova e s'aggiunge della buccia di limone, un po' di mandorle tagliate a filetti ed abbrustolite, del zibibbo, la neve di 5 chiare e farina quanto pesano 4 uova. Si cuoce l'impasto al forno in una forma da gugelhupf cosparsa di mandorle tagliate a filetti, spolverizzando la torta riversata con dello zucchero alla vaniglia.

Torta detta Dobos.

Si tramenano $^1/_2$ ora 10 deca di zucchero con 5 tuorli e mescolatovi la ferma neve di 5 chiare ed 8 deca di farina, si cuoce questa massa al forno, divisa in 8 porzioni, in tanti cerchi da torta. Di poi si sbattono in un bacino tenuto sopra il vapore d'acqua bollente 5 uova, 21 deca di zucchero, 21 deca di cioccolata e la quarta parte d'un baccello di vaniglia, pestato collo zucchero, finchè il tutto sia ridotto a densa schiuma, seguitando a sbattere mentre si raffredda, mescolandovi 21 deca di buon burro quando la massa è ancora calda; dipoi la si stende fredda sulle 7 sfoglie poggiandovi al disopra l'ottava. Indi si fanno fondere 3 colmi cucchiai di zucchero, e quando è caramellato lo si stende colla lama riscaldata d'un coltello quale vernice sulla torta.

Focaccia di fecola di patate.

Si tramenano 6 tuorli e 21 deca dl zucchero all'aroma di limone o vaniglia; dopo $^1/_4$ d'ora s'aggiungono 2 cucchiai di rum, e dimenato il tutto lungamente vi si mescolano 12 mandorle amare ben triturate, la neve delle chiare e 10 deca di fecola di patate. L'impasto si cuoce al forno in uno stampo spolverizzato di farina di patate; la focaccia riversata si cosparge di zucchero alla vaniglia.

Torta alle visciole.

Due sfoglie d'una torta rafferma di pan di Spagna si adagiano rivoltate sulla lamiera, indi si bagnano con un sciroppo di visciole; sopra una delle sfoglie si dispone uno strato di visciole in conserva tritate e quando ambidue sono impregnate di sciroppo, si sovrappone alle visciole l'altra sfoglia colla parte inzuppata, comprimendovela un poco; guarnita che sia la superficie d'una rete composta di chiara d'uovo e zucchero, si mette la torta nel forno, e quando sarà cotta si dispongono tra la rete delle visciole in conserva.

Torta sfogliata.

Si fa un'impasto di 14 deca di zucchero alla vaniglia, 14 deca di farina, 5 tuorli sodi e 3 freschi. Diviso in 2 parti lo si spiana

a due sfoglie egualmente rotonde, che poste sulla lamiera si fanno cuocere al forno. Stesovi una conserva si uniscono le 2 sfoglie intonacandone la superficie con una vernice.

Torta alle mandorle.

Di pasta dimenata. 28 deca di mandorle sottilmente pestate con 2 uova, si tramenano con 8 tuorli e 28 deca di zucchero, aggiungendo dopo $^1/_2$ ora la neve di 6 chiare e 3 deca di farina; si cuoce al forno questa massa stesa all'altezza d'un dito in 2 cerchi da torta, e separatamente una sfoglia altrettanto grande di spumante (chiara d'uovo e zucchero). Quest'ultima, fornita di una conserva d'albicocche, si adagia frammezzo alle due sfoglie di pasta alle mandorle e recisa netta che sia la torta, la si copre tutta d'una vernice.

Allo zucchero caramellato. Si cuociono 20 deca di zucchero, inumidito coll'acqua, fino al punto di filare, aggiungendo mentre raffredda 20 deca di mandorle tritate, poi 1 tuorlo ed 1 uovo frullati a spuma, mescolando di seguito nello stesso modo 4 uova e 4 tuorli pel tempo di un'ora. Nel frattempo si abbrustoliscono in un bacino 7 deca di mandorle d'un colore dorato, e quando sono fredde si mescolano, insieme a buccia di limone, 4 deca di cioccolata grattugiata, 4 deca di pignoli, 4 deca di cedro candito tagliato a listerelle, 1 cucchiaio di briciole di crescenti (chifel), alla miscela di zucchero e uova, riempiendo il tutto in un cerchio da torta burrato e foderato di carta, lasciandovelo poi cuocere un'ora al forno. La torta intonacata con una vernice ed ornata di frutta, si taglia dopo alcuni giorni.

Alle briciole e vino. Si tramenano $^1/_4$ d'ora 6 tuorli con 14 deca di zucchero, poi s'aggiungono 14 deca di mandorle tritate, $3^1/_2$ deca di briciole bagnate con del buon vino, buccia di limone, la neve di 5 chiare e 7 deca di farina.

Tramenata con conserva. Si tramenano 28 deca di zucchero con 4 chiare d'uova come pel ghiaccio, aggiungendo 4 tuorli e 2 cucchiai ricolmi di conserva d'albicocche, mescolandovi 10 deca di mandorle finamente pestate ed 11 deca di mandorle tagliate a filetti.

Torta bruna alle mandorle. Si tramenano a fiocchi 28 deca di zucchero e 6 tuorli, mescolandovi pure buccia di limone, cannella, garofani, 28 deca di mandorle triturate colla buccia, e la

neve delle 6 chiare. Cotta al forno, si copre la torta d'un ghiaccio di cioccolata.

Oppure: S'aggiunge alla precedente massa del cedro candito e cioccolata, nonchè altre due uova, lasciando raffermare al forno la metà di quest'impasto; dopo averlo guarnito con frutta in conserva, si versa il resto della miscela sopra queste e si rimette il tutto al forno.

Al rum. Si tramenano 15 deca di zucchero e 3 uova, e si aggiunge la buccia finamente tritata di un limone, garofani in polvere, un cucchiaio di rum e 15 deca di mandorle tritate o grattugiate ed infine 3 cucchiai di farina. Si stende un po' più della metà in un cerchio da torta, colmandone il vuoto, non però fino all'orlo, con una conserva, guarnendo questa con un orliccio di pasta o con piccole pallottoline, che si spalmano coll'uovo prima di mettere il tutto a cuocere al forno.

Torta piccante.

Si abbrustoliscono 14 deca di mandorle in 7 deca di zucchero caramellato, sminuzzandole dopo fredde. Dipoi si tramenano 21 deca di zucchero, 2 uova intere ed 8 tuorli; dopo $^1/_4$ d'ora s'aggiungono 14 deca di mandorle tritate colla buccia e $^3/_4$ d'ora dopo le mandorle sminuzzate, nonchè 4 deca di cedro candito tagliato a dadolini, $3^1/_2$ deca d'arancini, la buccia di $^1/_2$ limone, pimento, garofani, noce moscata, 7 deca di briciole di pane bagnate con un po' di rum e la neve di 7 chiare. Cotta al forno, s'intonaca la torta con un ghiaccio e la si guarnisce con frutta in conserva.

Torta al caffè.

La s'impasta come la torta alle mandorle tramenata, ma invece di farina si prendono 7 deca di briciole, bagnate con caffè nero molto forte, e la si lascia cuocere lentamente al forno. Per la vernice si mescola $^1/_2$ ora su calore temperato dello zucchero in polvere in $^1/_2$ tazza di caffè nero, e divenuto d'un denso liquido se ne intonaca la torta.

Al caffè macinato. Si tramenano 18 deca di zucchero, 18 deca di mandorle, 2 uova intere ed 8 tuorli, poi s'aggiungono 4 deca di caffè (di prima qualità) appena tostato, macinato, poi triturato,

1 cucchiaio colmo di fine briciole di panino mescolato collo zucchero alla vaniglia e la neve di 2 chiare. Lasciata $^3/_4$ d'ora a cuocersi al forno in un cerchio e dopo riversata, s'intonaca la torta con una vernice al caffè come la precedente, servendo a parte della panna montata.

Torta alle nocciuole.

Abbrustolite. Si triturano dopo fredde 7 deca di nocciuole sbucciate ed abbrustolite con 7 deca di zucchero, mescolandole con dello zucchero alla vaniglia in un impasto da bisquit eguale a quello degli Indianerkrapfen. Fredda, si riempie la torta con una conserva d'albicocche, intonacandola poi con una vernice.

Riempita di spuma. Si pestano con chiara d'uovo 7 deca di nocciuole e 7 deca di mandorle ridotte ad una fina e succosa massa, che si tramenano $^1/_2$ ora con 21 deca di zucchero ed 8 tuorli, mescolandovi pure la neve di 8 chiare, 7 deca di briciole di panini mescolati con $3^1/_2$ deca di farina, cuocendo il tutto al forno in 2 cerchi. Preparata una crema alle nocciuole (pag. 71), s'adagia questa sulle sfoglie un po' incavate, e riunitele una sopra l'altra, si guarnisce la superficie con una rete di chiara d'uovo e zucchero.

All'ananasso. Si tramenano 28 deca di zucchero con 10 tuorli e mescolatovi insieme la neve di 6 chiare e 28 deca di nocciuole sbucciate e pestate, nonchè $3^1/_2$ deca di farina, si cuoce l'impasto al forno in 3 tortiere. Stesovi sulle sfoglie della conserva d'albicocche, si sovrappongono una sull'altra, spargendo sulla conserva dell'ananasso finamente trinciato. S'intonaca la torta con una vernice all'ananasso, ed asciugata che sia, la si guarnisce con frutta in conserva.

Torta alle arance.

Si tramenano un'ora intera 28 deca di zucchero soffregato alla buccia d'un grande arancio o su 2 piccoli, con 12 tuorli e 28 deca di mandorle tritate, mescolandovi poco a poco la neve di 8 chiare, ed in fine 5 deca di finissime briciole bagnate col succo d'arancio. La torta cotta al forno si ricopre, dopo fredda, d'una vernice all'arancio.

Torta al cedro candito.

28 deca di zucchero si sbattono per quasi un'ora con 4 tuorli e 4 uova intere, poi vi si mescolano 28 deca di mandorle, 14 deca di pistacchi, 21 deca di cedro candito, la buccia di 2 limoni, tutto finamente tritato, indi la si cuoce al forno in una tortiera. Intonacata d'un ghiaccio all'arancio, la torta si guarnisce con frutta.

Torta alle carrube.

A 14 deca di carrube grattugiate si mescolano 14 deca di mandorle tritate finamente insieme alla buccia, 5 deca di cedro candito sminuzzato sottilmente, nonchè 3 deca di briciole. Dipoi si tramenano 9 tuorli con 20 deca di zucchero, e $^1/_2$ ora dopo si aggiunge la neve delle 6 chiare ed il suindicato miscuglio, cuocendo l'impasto diviso in 2 tortiere. Si sovrappongono le sfoglie una sull'altra con frammezzo una conserva e s'intonaca la torta con una vernice.

Torta al pane bigio.

Grattugiato che sia del pane di segala, si bagnano 10 deca di queste briciole con 2 cucchiai di rum, mescolandovi insieme 10 deca di mandorle tritate colla buccia (o noci), $^1/_2$ cucchiaio di cannella e garofani, 5 deca di cedro candito sminuzzato e 7 deca di cioccolata grattugiata. Dipoi si tramenano 14 deca di zucchero con 10 tuorli, ed aggiuntovi la neve di 7 chiare ed il suddetto miscuglio, si cuoce l'impasto al forno in 2 tortiere. Dopo riunite le sfoglie spalmate con conserva, si copre la torta con una vernice.

Torta alle noci.

Con marmellata o panna sbattuta congelata. Si tramenano 21 deca di zucchero con 6 tuorli, aggiungendovi 21 deca di noci tritate colla buccia, garofani, 7 deca di cioccolata, la neve delle 6 chiare e 7 deca di briciole di pane bagnate con rum o liquore. Cotta al forno in un cerchio, si taglia la torta in tre dischi, onde stendervi frammezzo della conserva o della panna sbattuta e congelata.

Con schiuma alle noci. Si pestano finamente 14 deca di noci sbucciate con aggiunta di 21 deca di zucchero; poi si tramenano con 10 tuorli, e dopo mescolatovi la neve di 6 chiare e 10 deca di farina, l'impasto si cuoce al forno piuttosto caldo in due cerchi. Si prepara una spuma d'uovo mescolata con dello zucchero e delle noci tritate finamente e la si stende nella torta tagliata in tre parti, ornandola al disopra con una grata. Spolverizzata di zucchero la si rimette al forno per darle un bel color giallo.

Oppure: Si fa una schiuma alle noci (pag. 71), o si mescola nella panna sbattuta delle noci tritate e zucchero alla vaniglia e la si stende tra le sfoglie della suddetta torta.

Con vernice all' arancio. Si tramenano 9 tuorli con 35 deca di zucchero, mescolandovi 35 deca di noci e mandorle ben tritate, nonchè la neve delle 9 chiare. Dopo cotta al forno e fredda, la torta si ricopre d'una vernice all'arancio, e dispostovi su questa delle noci divise per mezzo ed intinte nel succo d'arancio, la si adorna con fili bianchi di zucchero sbattuto colla chiara d'uovo.

Focaccia di semolino.

Si tramenano a fiocchi 21 deca di zucchero e 6 tuorli e si aggiungono 5 deca di mandorle tritate, il succo e la buccia d'un limone, 10 deca di finissimo semolino e la neve delle 6 chiare. Cotta dapprima a fuoco lento, poi al forno caldo, fredda che sia, si taglia la focaccia per mezzo, e spalmàtovi frammezzo della marmellata, la si ricopre d'un ghiaccio.

Focaccia di farina di formentone.

Si tramenano 4 tuorli con 16 deca di zucchero, il succo di 1 limone o 2 cucchiai di rum e zucchero alla vaniglia, poi si aggiunge la neve di 5 chiare e 12 deca di farina di polenta. Si cuoce l'impasto al forno in una tortiera spalmata di burro, spolverizzando ancor calda la focaccia con dello zucchero alla vaniglia; fredda che sia, la si taglia per mezzo, onde stendervi frammezzo della marmellata d'albicocche.

Focaccia di farina alla crusca.

Si tramenano $^1/_2$ ora 4 tuorli con tanto zucchero quanto pesano 4 uova, poi s'aggiunge buccia di limone, cannella, garofano,

2 cucchiai di rum, o di vino, o di succo di limone, la neve di 4 chiare e farina di crusca quanto pesano 3 uova. Si cuoce l'impasto 1 ora al forno piuttosto caldo in un cerchio a torta spalmato di burro, dopo aver adagiato sull'impasto delle ciliege o visciole in conserva. Si serve calda o fredda spolverizzata di zucchero in aggiunta ad una marmellata.

Oppure: Si cuoce l'impasto in una tortiera, tagliandolo il giorno seguente per stendervi frammezzo della conserva e disopra ancora un'intonaco di ghiaccio allo zucchero e succo di limone.

Torta al ponce.

Si tramenano a fiocchi 25 deca di zucchero con 10 tuorli, e s'aggiunge la buccia raschiata di $^1/_2$ limone od arancio, la neve delle 10 chiare e 14 deca di farina d'amido, cuocendo l'impasto diviso in 3 cerchi; fredde che sieno le sfoglie, si mescola in alcuni cucchiai di rum del succo di limone ed arancio, inoltre dello zucchero ed aroma di limone a piacere, bagnando con questo liquido le sfoglie, nonchè una marmellata d'albicocche, che si stende sopra le medesime, mentre si sovrappone una sull'altra, ed infine s'intonaca la torta con una vernice al ponce.

Torta alla cioccolata.

Si sbatte in una terrina la neve di 5 chiare con 7 tuorli e 20 deca di zucchero finchè i tuorli riescono chiari; poi s'aggiungono 20 deca di cioccolata grattugiata, 20 deca di mandorle tritate, e si cuoce l'impasto in una tortiera, intonacando la torta dopo fredda con una vernice.

Buffetti alla cioccolata.

Alla neve di 3 chiare s'aggiungono tramenando i 3 tuorli, 10 deca di zucchero, altrettante mandorle e cioccolata, e $3^1/_2$ deca di briciole di panini bagnate collo sciroppo di visciole; di questa massa si dispongono dei tondelli sulla lamiera.

Pane alla cioccolata.

Si sbattono bene 14 deca di zucchero con 4 uova, poi si aggiungono 15 deca di cioccolata grattugiata, 4 deca di nocciuole

tritate e 7 deca di farina; il pane si cuoce al forno in uno stampo oblungo.

Quale panetto oblungo. Si sbattono in una bacinella 3 uova e 28 deca di zucchero, aggiungendovi 14 deca di mandorle sbucciate tagliate non troppo fine, 7 deca di cedro candito tagliato a quadrelli, 14 deca di cioccolata grattugiata, buccia di limone, cannella, garofano e 21 deca di farina, manipolando l'impasto sulla tavola e formandone dei panetti oblunghi, che posti sulla lamiera si cuociono al forno.

Pane da bisquit alla vaniglia.

Si tramenano 4 tuorli con 14 deca di zucchero alla vaniglia e mescolatovi poi la neve delle 4 chiare e 12 deca di farina, si riempie uno stampo di forma lunga, spalmato di burro e foderato con carta, per cuocere l'impasto in forno poco caldo. Al momento di servire questo pane, lo si taglia a fette sottili; divenute rafferme, queste si possono biscottare sulla lamiera al forno, spolverizzate di zucchero.

All'anice. Si sbattono in una terrina 3 uova intere e 14 deca di zucchero; quando sarà sbattuto a densa schiuma s'aggiunge dell'anice pesto e 10 deca di farina, indi lo si mette a cuocere al forno in una forma; qualora questa sia larga, si prende la doppia porzione nel fare l'impasto.

Biscotti all'anice.

Si sbatte $^3/_4$ d'ora un uovo intero e 6 tuorli con 20 deca di zucchero, poi s'aggiunge dell'anice e 28 deca di farina e si fa un panetto stretto e lungo, che adagiato sulla lamiera, si spalma a metà cottura coll'uovo. Freddo, lo si taglia a fette sottili, che si ripongono sulla lamiera a biscottare.

Biscotti uso Reichenau. Si sbattono $^3/_4$ d'ora 25 deca di zucchero e 4 uova, mescolandovi lestamente 2 deca di anice triturato e 25 deca di farina da bisquit, disponendo quest'impasto in striscie larghe tre dita sulla lamiera unta di cera. Lo si cuoce al forno temperato d'un colore chiaro bruno; quando è crostato, lo si toglie dal forno. Non devesi però tagliarlo il primo giorno.

Pane alle mandorle.

Lo si fa come quello di bisquit, mescolando nell'impasto 10 deca di mandorle tagliate a filetti. Spalmato di burro che sia lo stampo oblungo, vi si pongono delle mandorle prima di stendervi l'impasto, così pure al disopra di questo.

Quale panetto oblungo. Si sbattono in una terrina 17 deca di zucchero con 3 uova, mescolandovi 14 deca di mandorle alquanto sminuzzate colla buccia e 17 deca di farina. Di questo impasto si forma un panetto oblungo e sottile, e messolo sulla lamiera, lo si spalma coll'uovo sbattuto prima di recarlo al forno. Tagliato a fette lo si usa servire biscottato.

Pane imperiale.

Si mescola un cucchiaio di zucchero insieme a 7 deca di mandorle tagliate a filetti, che tostate un po' si sminuzzano quando sono fredde. Poscia si tramenano 7 tuorli con 14 deca di zucchero ed aggiuntovi la ferma neve di 4 chiare, le mandorle e 12 deca di farina, lo si cuoce in una forma oblunga.

Pane vescovile.

Comune. Si tramenano per un'ora 14 deca di zucchero e 3 o 4 tuorli, mescolandovi insieme la neve di 3 chiare, aroma di arancio, 5 deca di pignoli oppure delle mandorle in buccia tostate in una tegghia e tagliate a pezzettini traversali, 5 deca di zibibbo, 5 deca di uva passolina e 5 deca di cioccolata rammollita nel forno, poi tagliata a dadolini e lasciata di nuovo indurire. Mescolatovi 14 deca di farina, si pone a cuocere l'impasto al forno temperato in uno stampo oblungo unto di burro. Si taglia questo pane appena il terzo giorno.

Finissimo. Si sbattono in un bacino 4 uova con 28 deca di zucchero a spuma, poscia s'aggiungono 7 deca di cedro candito tagliato a listerelle e 7 deca di mandorle tagliate a filetti, 7 deca d'uva sultanina, 4 deca di arancini triti, 4 deca di cioccolata tagliata a dadolini e 14 deca di farina.

Pane alle frutta.

Si taglia a pezzettini oblunghi del cedro candito, alcuni fichi e datteri, umettando 10 deca di questa miscela con 1 cucchiaio di rum; s'aggiunge poi 1 deca di zibibbo e 10 deca di mandorle colla buccia tagliati a filetti. Dipoi si tramena per $^1/_2$ ora la neve di 2 chiare, 2 tuorli e 15 deca di zucchero, mescolandovi indi le frutta, nonchè 8 deca di fior di farina e 6 deca di farina d'amido, formando di questo impasto un pane allungato, che posto sopra una carta sulla lamiera e spalmato d'uovo, si cuoce al forno.

Pane alle nocciuole.

Si tramenano per $^1/_2$ ora 8 tuorli e 2 chiare con 14 deca di zucchero, mescolandovi 14 deca di nocciuole tritate finamente, aroma di limone o vaniglia, la neve di 4 chiare e 5 deca di briciole di panini; indi si cuoce l'impasto in uno stampo oblungo. Oppure lo si prepara come il pane alle mandorle o quello imperiale alle nocciuole.

Quadrelli alle noci.

Si tramenano 14 deca di zucchero con 3 o 4 tuorli e dopo aggiuntovi 14 deca di noci tritate, la neve di 3 chiare e $3^1/_2$ deca di briciole, lo si cuoce al forno in una forma oblunga. Raffermo che sia, si taglia questo pane il giorno seguente a rettangoli, adagiando nel mezzo di ciascuno di questi un mezzo gheriglio di noce sbucciato ed intinto in una vernice, ricoprendo il tutto con una vernice fredda (pag. 90).

Rulli (Roulades).

Al bisquit. Si tramenano 4 uova con dello zucchero quanto pesano 4 uova e s'aggiunge della farina del peso di 3 uova. Poscia si pone della carta asciugante sopra un foglio di carta bianca sulla lamiera, stendendo su questa il tramenato, che si mette al forno alquanto caldo. Pigliato che abbia colore, lo si toglie dal forno, rivoltando il bisquit insieme alla carta asciugante, umettendo questa con acqua, onde staccarla dalla pasta. Dipoi si

stende sul bisquit una marmellata di albicocche arrotolandolo lestamente, ed avvolto in carta lo si finisce a cuocere. Freddo che sia va tagliato a fette.

Alla cioccolata. 7 deca di cioccolata ramollita si tramena con 5 tuorli, poscia con 10 deca di zucchero, aggiungendovi poi la neve delle chiare, 7 deca di mandorle pestate colla buccia e 4 deca di farina, indi si seguita a manipolare l'impasto come il precedente.

Mostacciuoli alla Napoleone.

Si sbattono con un fuscello di vimini 14 deca di zucchero, 3 uova intere e 2 tuorli finchè sono ridotti a spuma, e aggiuntovi 14 deca di mandorle tagliate a filetti e tostate, nonchè 7 deca di farina, si stende l'impasto sulla lamiera, ed a metà cottura lo si affetta, unendo due a due le fette con della marmellata frammezzo.

Mostacciuoli all'arancio.

15 deca di zucchero all'aroma d'arancio si tramenano con 2 uova, e mescolatovi il succo di $^1/_2$ arancio e 7 deca di farina, lo si stende sottilmente sulla lamiera. A metà cottura l'impasto va tagliato a mostacciuoli, che finiti a cuocere, si riuniscono due a due con delle marmellata frammezzo, intonacandone la superficie con vernice all'arancio.

Mostacciuoli al rum.

Si tramena per un'ora la neve di 3 chiare con dello zucchero del peso di 3 uova, poi ancor un tempo con 2 tuorli, mescolandovi della farina quanto pesano 2 uova, nonchè 2 cucchiai di rum. Si stende sottilmente l'impasto sulla lamiera burrata, cospargendolo poi con zucchero granulato o delle mandorle peste o tagliate a filettini, e lo si cuoce al forno poco caldo. Si intagliano delle sottili fette lunghe un dito, togliendole una per volta dalla lamiera.

Mostacciuoli alle frutta.

Si fa un'impasto di 7 deca di zucchero, 7 deca di briciole da biscotti e tuorli d'uova, che lavorato bene, si spiana. Adagiato

sopra una lamiera burrata, lo si fa cuocere a metà; indi lo si copre con delle frutta cotte a vapore tagliate a falde, o con cotognata, cedro candito e zibibbo ed al disopra di questo la neve di una chiara tramenata con 10 deca di zucchero e 5 deca di mandorle, riponendo di nuovo il tutto al forno. Verso la fine di cottura s'intagliano delle fette a foggia di carte da giuoco, lasciandole finire di cuocere.

Mostacciuoli alle nocciuole.

Si tramenano bene 2 uova, 2 tuorli e 14 deca di zucchero, mescolandovi 11 deca di nocciuole tostate, poi tritate finamente con una chiara d'uovo, poscia si stende l'impasto sottilmente sulla lamiera unta di cera. Cotto al forno poco caldo, lo si taglia a falde sottili, che riunite due a due con una marmellata frammezzo, si adornano con un ghiaccio.

Bastoncelli alle mandorle.

Alle droghe. S'impastano 14 deca di mandorle tritate finamente colla buccia, 14 deca di zucchero giallo (melassa), 10 deca di farina, abbondante cannella, garofano e buccia d'arancio con alcune uova, e lavorato bene l'impasto, si fa un rotolo, che si taglia in pezzi grandi quanto una noce, formandone dei bastoncelli lunghi un dito, che posti sulla lamiera unta di cera, si fanno cuocere al forno. Ancor caldi vanno spalmati d'un ghiaccio all'acqua, poi asciugati al forno.

Dolci alle mandorle.

S'impastano 21 deca di mandorle finamente trite con 21 deca di zucchero all'aroma e 4 tuorli. Lavorato e spianato bene, si intaglia l'impasto in varie forme, che cotte al forno e fredde che sieno, vanno intonacate ed ornate d'un ghiaccio a piacere.

Zigari.

Di 14 deca di zucchero, 14 deca di briciole di biscotti, 14 deca di farina e cannella, si fa con alcune uova un'impasto alquanto solido e ben lavorato, da cui si formano dei bastoncelli lunghi un dito. Spalmati con uovo, vi si sparge sopra dello zucchero e cannella.

Pastine croccanti alle noci.

Di 14 deca di zucchero, 14 deca di mandorle tritate colla buccia, cannella, garofani, noce moscata, buccia di limone, 4 deca di farina e 3 o 4 tuorli si fa un'impasto, che spianato allo spessore d'una costa di coltello, s'intaglia a diverse figure. Adagiate queste sulla lamiera unta di cera, si cuociono al forno poco caldo, intonacandole poi con un ghiaccio.

Buffetti al pimento.

Fatta che sia una pasta di 14 deca di zucchero, 14 deca di farina, 2 tuorli, un po' di chiara d'uovo, buccia di limone e del pimento in polvere, la si lascia riposare 4 ore. Spianata poi, si intagliano a piacimento delle figure, che si bagnano con una vernice all'acqua prima di metterle al forno.

Bastoncelli all'anice.

Impastati che siano 14 deca di mandorle, 14 deca di zucchero, 14 deca di farina, 2 o 3 tuorli ed 1 cucchiaio d'acqua d'anice, si formano dei bastoncelli, che spalmati con uovo e cosparsi d'anice inzuccherato, si cuociono lentamente al forno.

Ciambelle allo zucchero.

Alla vaniglia. D'un impasto di 14 deca di farina, 14 deca di zucchero giallo (melassa) e vaniglia, 2 tuorli sodi e 2 tuorli freschi, si formano delle ciambelline, che spalmate d'uovo e cosparse di zucchero granellato, si cuociono al forno poco caldo.

Crescenti o buffetti alla vaniglia.

Si tramenano per un'ora 5 tuorli con 14 deca di zucchero alla vaniglia, disponendo questa miscela in piccole porzioni sulla carta, che si lasciano durante la notte asciugare al forno tiepido. L'indomani i buffetti si staccano dalla carta. Si può anche piegare la carta a foggia di ventaglio in pieghe larghe un dito ed introdurvi a cucchiaiate la miscela, che per tal modo dopo cotta al forno avrà la forma di minuti crescenti. Per toglier la carta la s'inumidisce alquanto.

Dolci composti d'albume d'uovo e zucchero.

Spumanti (Meringues).

Per questa sorta di dolci è d'osservarsi, che la neve delle chiare sia ben montata (pag. 4) e che vi si aggiunga attraverso uno staccio lo zucchero in finissima polvere. Si sbatte la terza parte col fuscello a vimini ad una densa neve, mescolandovi lestamente con una spatola il resto dello zucchero all'aroma di vaniglia. Si dispone la massa spumosa coll'aiuto di 2 cucchiai di argento sulla lamiera unta di cera o sulla carta. Per farne dei buffetti, anelli ecc., la si preme oltre un cartoccio (vedi pag. 89). Qualora gli spumanti devono mantenersi molli internamente, per riunirli con un ripieno nel mezzo, la carta ove si collocano va posta sopra una sottile tavoletta di legno inumidita con acqua fredda e questa a sua volta adagiata sulla lamiera, onde il calore tocchi soltanto la superficie.

Gli spumanti si cuociono a calore temperato, particolarmente i piccoli pezzi, che devono mantenersi molto chiari; acciò possono asciugarsi lentamente si lasciano nel forno fino a che lo si riscalda di nuovo.

La proporzione tra zucchero ed albume d'uovo si stabilisce per maggior sicurezza a peso (pag. 3) e qualora lo zucchero non è indicato di peso eguale alle uova intere, vi si calcola ancora la metà di peso delle uova, p. e. per l'albume d'un uovo di media grossezza pesante 5 deca, si prendono da 7 a 8 deca di zucchero.

Per gli spumanti fatti allo zucchero filato si cuociono 28 deca di zucchero raffinato con una tazza da caffè piena d'acqua fino al grado di filare (pag. 64); tiratolo in disparte, si sbattono a neve 4 chiare d'uova, e seguitando a sbattere s'aggiunge lo zucchero caldo alla massa, che in questo caso si cuoce al forno più caldo e gli spumanti prendano color giallo.

Le pasticcerie di spumanti fatte collo zucchero filato riescono più croccanti di quelle preparate collo zucchero in polvere.

Torta meringata.

Con marmellata. Una massa spumante fatta allo zucchero filato (come indicato più sopra), o composta di 8 chiare d'uovo e tanto zucchero quanto pesano 8 uova, e zucchero alla vaniglia, si stende a due uniformi sfoglie rotonde sulla lamiera unta di cera e già segnata secondo il fondo della tortiera; sopra una delle sfoglie si disegna una rete coll'aiuto d'un cornetto di carta, adagiando all'ingiro su entrambe dei piccoli buffetti. Cotte al forno piuttosto caldo d'un colore giallo e distaccate dalla lamiera riscaldata di nuovo, si spalma una sfoglia con marmellata di albicocche, ponendovi sopra l'altra disegnata a rete, che si adorna con frutta in conserva.

Con panna montata. Preparato che si abbiano una sfoglia e dei cerchi di differente grandezza e di circonferenza prima disegnata, e spolverizzati di zucchero, questi si mettono a cuocere al forno piuttosto caldo, acciò riescano croccanti. Dipoi si attaccano uno sull'altro collo spumante, e per asciugarli si espongono al forno poco caldo. Si preparano egualmente dei buffettini di spumante in differente grandezza, che cotti si attaccano a gradazione all'ingiro dei cerchi coll'albume crudo, in modo che la torta ne resti esternamente tutta coperta, indi la si mette ad asciugare di nuovo nel forno. L'interno vuoto si ricolma di panna montata, e per guarnizione si può adagiarvi all'ingiro dei mezzi Indianerkrapfen di spumante, inverniciati di cioccolata e riempiti di spuma rossa.

Spumanti (Meringhe).

D'una massa di spumanti fatto collo zucchero filato o con 3 chiare e zucchero del peso di 3 uova si formano coll'aiuto di 2 cucchiai d'argento dei buffettini ovali sulla lamiera unta di cera, cuocendoli al forno d'un colore giallo, lasciando che si raffreddino nel medesimo; si distaccano quando la lamiera si sia riscaldata di nuovo.

Tondelli di spumante.

Si spinge attraverso un cartoccio una massa di spumante fatta di 3 chiare e 21 deca di zucchero in tanti tondelli sulla lamiera, e messili ad asciugare in forno poco caldo, si distaccano riscaldando di nuovo la lastra.

Chifel di spumante alle mandorle.

Si spinge lo spumante oltre un cornetto in retta linea sulla carta in forma di chifel, cospargendoli fittamente con mandorle trite; si scuote la carta alzandone un lembo con ambo le mani, poi la si pone adagiata sulla lamiera al forno.

Anelli di meringhe.

S'introduce in un sacchetto appuntito una cannuccia in forma di stella, e premendo si formano sulla carta degli anelli di spumante, incavati ma non vuoti nel mezzo, e cosparsi che siano di mandorle trite, si scuote la carta e la si pone sulla lamiera. Queste meringhe si cuociono in forno tiepido con una visciola sciroppata ed asciutta nella cavità. Oppure si apprestano mediante un cornetto avente un foro più grosso d'una matita dei piccoli anelli a 2 o 3 giri senza interrompere l'operazione, asciugandoli poi al forno tiepido.

Krapfen indiani di meringhe.

Si disegnano sulla carta con un taglia-paste da krapfen dei rotondini, spingendo su questi con un cornetto dei buffetti bene rigonfi, fatti d'un composto di 28 deca di zucchero e le chiare di 4 piccole uova, e spolverizzati collo zucchero si lasciano riposare fino a che questo sia sciolto. Dipoi si pone la carta sopra una sottile tavoletta di legno al forno poco caldo, cuocendo lentamente i krapfen per renderli fermi e chiari. Interamente raffreddati si vuotano internamente con un cucchiaio, adagiandoli sopra uno staccio per asciugarne la parte interna; poscia s'intonaca la metà dei buffetti con un ghiaccio alla cioccolata, e lasciatovelo asciugare si riunisce un bianco ed un nero buffetto con frammezzo della panna montata.

Pastine di zucchero.

Ad una ferma neve d'una chiara d'uovo si mescolano 21 deca di zucchero in finissima polvere aromatizzato con abbondante sapore di limone, arancio o vaniglia, e se fa bisogno s'aggiunge

ancor tanto zucchero, che l'impasto si possa spianare; poscia si intagliano delle figure minute, che si cuociono nel forno tiepido sopra la lamiera unta con cera, indi si adornano con un ghiaccio rosso.

Chifel di zucchero.

Tramenando una chiara d'uovo, 15 deca di zucchero col succo e la buccia di $^1/_2$ limone, si riduce a ghiaccio (pag. 90), poi s'aggiungono altri 14 deca di zucchero, dimenando il tutto ancora $^3/_4$ d'ora. Mescolato che si abbiano sopra un piatto 4 deca di mandorle trite colla buccia con 3 deca di zucchero alla vaniglia, vi si mette a cucchiaini il composto di zucchero, e rivoltatolo nelle mandorle, lo si foggia a forma di chifel appuntiti, che posti sopra la lamiera unta di cera, si cuociono al forno piuttosto caldo acciò crescano e siano d'un bel color dorato.

Pazienze.

Si tramena la ferma neve di 2 chiare con 14 deca di zucchero ed 8 deca di farina a ridurne una massa ben liscia, e mescolatovi poi dello zucchero alla vaniglia, si fanno con un cornetto dei minuti biscottini lunghi tre centimetri soltanto. Lasciati asciugare 2 ore in una stanza calda, mettonsi poi al forno tiepido.

Alfabeto per tè.

Un composto, preparato come il precedente, si passa oltre un cartoccio, formandone a piacere lettere e numeri sulla lamiera unta di cera, lasciandoli asciugare come le pazienze e cuocendoli al forno tiepido. Raffreddati che siano sulla lamiera, questa si riscalda un poco per poter facilmente staccarneli.

Torta bianca alle mandorle.

S'impastano sulla tavola 28 deca di zucchero con raschiatura di limone ed arancio, 35 deca di mandorle trite e la neve di 2 chiare. Nel lavorare l'impasto si sparge ancora zucchero sulla tavola. Poi si stende una parte all'altezza d'un dito sul fondo di una tortiera, spalmandovi al disopra, non però fino all'orlo, della

marmellata d'albicocche; il resto dell'impasto si foggia a bastoncelli, che si adagiano a guisa di rete sulla torta; collocatovi attorno il cerchio e cotta al forno, si dispongono infine delle visciole in conserva tra la rete.

Torta bianca piccante.

Si tramena 1/2 ora la neve di 4 chiare con 28 deca di zucchero, aggiungendovi poi una miscela composta di 28 deca di mandorle pestate senza buccia, 4 manate di briciole di panini stacciate, 6 grammi di noce moscata grattugiata, 6 grammi di cannella, 3 grammi di garofani e 3 grammi di pimento in polvere. Si riempie l'impasto in una tortiera, cuocendolo un'ora al forno temperato. Dalla pasta avanzata si fanno delle piccole pallottole, messe colla torta al forno. Intinte in una vernice, si adorna la torta, ricoperta che sia stata prima con una marmellata.

Rotondini di cioccolata.

Alla vaniglia. Si mescola una neve a fiocchi di 2 piccole uova, nonchè 14 deca di zucchero, poco a poco con 10 deca di cioccolata rammollita al forno, e mescolatovi dello zucchero alla vaniglia si formano, dopo aver ben dimenato la miscela, dei tondini sulla lamiera cerata. Cotti al forno tiepido, si staccano già freddi dalla lamiera, riscaldando questa di nuovo.

Alle mandorle. Si tramena a ghiaccio una chiara d'uovo, 14 deca di zucchero, un po' di succo di limone, s'aggiungono 10 deca di cioccolata rammollita, dipoi si pestano 10 deca di mandorle coll'albume, e quando sono finamente sminuzzate si pestano ancora con 14 deca di zucchero e tanta chiara d'uovo a farne un'impasto fino. Mescolatolo bene alla miscela si formano delle pallottoline, che avvoltolate collo zucchero granulato, si pongono sulla lamiera unta di cera al forno tiepido.

Intagliati. Si pestano 10 deca di cioccolata ammollita al forno, 15 deca di zucchero con 1 1/2 chiara d'uovo per ridurlo ad una pasta consistente, e spianatola sulla tavola cosparsa di zucchero, s'intagliano dei buffetti, che si cuociono al forno poco caldo.

Torta di cioccolata.

Si tramena la neve di 6 chiare come per gli spumanti con 21 deca di zucchero e 10 deca di cioccolata grattugiata a fina polvere, ed infine con dello zucchero vanigliato; compostone dei cerchi di differente grandezza su delle cialde, van cotti al forno, e freddi, si pongono uno sull'altro con frammezzo della conserva d'albicocche; al momento di servire la torta si ricolma il centro d'uno spuma ai lamponi od albicocche.

Alle mandorle. Si mescolano con 28 deca di zucchero 25 deca di mandorle tritate finamente, 10 deca di cedro candito minutamente tagliato, 15 deca di cioccolata grattugiata e la raschiatura di $^1/_2$ limone. Poscia si sbattono 8 chiare a ferma neve, mescolandovi leggermente la miscela, indi la si mette in una tortiera. Lentamente cotta al forno e fredda, si toglie il cerchio e la carta, e tagliata per mezzo, si spalma la torta con marmellata; dopo riunita, la si ricopre d'un ghiaccio al rum.

Torta di castagne.

Si cuoce, pela e passa un chilo di marroni, e tramenata che sia la neve di 5 chiare d'uovo con 28 deca di zucchero all'aroma di vaniglia ed il succo di un arancio come un ghiaccio, vi si mescolano le castagne. Cotta al forno, si intonaca la torta di un ghiaccio alla cioccolata.

Torta alle frutta.

Si tramenano un'ora 4 chiare con 21 deca di zucchero. Si mescolano 14 deca di mandorle tagliate a filettini, 3 deca di pistacchi sminuzzati, 7 deca di pignoli, 5 deca di cedro candito tagliato a filetti e raschiatura di limone, mescolando il tutto leggermente nel ghiaccio di zucchero.

Si stende l'impasto su 2 cialde poste in tortiera, e asciugate che siano al forno tiepido, si tolgono le sfoglie dal cerchio, spalmando ambidue con marmellata d'albicocche, e foggiatovi al disopra una rete di spumante, vi si adagiano tra gl'interstizi varie frutta in conserva.

Torta ai datteri.

Si mescolano alla neve di 5 chiare d'uovo 30 deca di zucchero, 30 deca di mandorle trite colla buccia e 20 deca di datteri tagliati a filetti. Si stende questa miscela sopra una sfoglia di pasta frolla cotta al forno, composta di 10 deca di farina, 5 deca di burro, 5 deca di zucchero, 2 tuorli e raschiatura di limone. Si pone il tutto a cuocere su calore temperato, e freddo che sia si fa sull'orlo un adornamento di spumante molto rilevato, adagiando nel mezzo dei succosi datteri senz'osso. Una torta fatta di doppia proporzione si adorna con un ramo di datteri posti sulla superficie.

Torta ai pignoli.

Di spumante. Mescolate che siano 6 chiare con 28 deca di zucchero e 28 deca di pignoli, si compongono delle corone di diversa grandezza, che cotte al forno d'un bel colore giallo e spalmate di marmellate, si adagiano una sull'altra. La cavità si può ricolmare con panna montata, e contornare la torta di mezzi Indianerkrapfen intonacati di cioccolata e riempiti di frutta in conserva o di fragole fresche messe a gelare nello zucchero filato.

Buffetti ai pignoli.

Si tramenano $^1/_2$ ora a ghiaccio (pag. 90) 2 chiare d'uova, 24 deca di zucchero e poco a poco il succo di $^1/_2$ limone, mescolandovi poi 18 deca di pignoli interi o tritati. Si dispone l'impasto a piccole porzioncine sulla lamiera unta di cera, e dopo cotti al forno tiepido si adornano i buffetti con goccioline di ghiaccio rosso.

Mostacciuoli ai pignoli (ripieni).

Si prepara dello spumante di 4 chiare e zucchero in peso eguale a quello di 4 uova, dividendo la massa in 2 parti eguali, in una delle quali si mescolano delle mandorle tagliate a filetti, nell'altra 10 deca di pignoli. Appena che l'impasto di mandorle, steso su cialde in forma di mostacciuoli, è a metà cotto, lo si rivolta, per spalmare la cialda stessa con della marmellata di albicocche, e postovi al disopra lo spumante coi pignoli, si rimette il tutto al forno.

Torta alle nocciuole.

Di nocciuole sbucciate. Si pelano e pestano 7 deca di nocciuole e 6 deca di mandorle, dimenandole colla neve di 6 chiare e 17 deca di zucchero. Si cuoce questo in una tortiera, ricoprendo, fredda che sia, la torta con un ghiaccio alla vaniglia.

Di nocciuole in buccia. Si mescolano leggermente alla neve di 6 chiare 28 deca di zucchero e 28 deca di nocciuole pestate colla buccia, e si compongono diverse sfoglie, che cotte al forno e spalmate di marmellata, si adagiano una sull'altra.

Torta bruna di nocciuole. Si tritano colla buccia 14 deca di nocciuole, tostandole con dello zucchero d'un colore dorato. Dipoi si tritano 14 deca di mandorle non pelate, e si pestano entrambe in un mortaio con 28 deca di zucchero e 4 chiare d'uova per ridurlo ad una pasta consistente, che stesa alta un dito su 2 cialde rotonde, si pone a cuocere nel forno. Il resto della pasta si foggia su cialde a minute pallottole, colle quali si adorna la sfoglia spalmata di marmellata d'albicocche.

Tondini di nocciuole.

Al succo di limone. Si tramenano a ghiaccio 14 deca di zucchero con 2 chiare e succo di limone ed aggiuntovi 14 deca di nocciuole sbucciate e pestate con un albume d'uovo, si foggiano dei rotondini su cialde. Si imprimono colla punta d'una mestola bagnata nell'acqua delle fossettine, nelle quali, dopo cotte al forno, vi si pone della conserva.

Oppure: Si sbattono sulla bragia 14 deca di zucchero e 2 chiare, e mescolatovi 14 deca di nocciuole pestate finissime, si foggiano delle pallottole sulla lamiera, cuocendole al forno poco caldo.

Inverniciate. Si pesta coll'albume l'eguale peso di zucchero e nocciuole, e spianato che sia l'impasto, s'imprime nel mezzo di ogni tondello intagliato una mezza nocciuola. Cotti al forno i tondelli si coprono d'un ghiaccio.

Di zucchero filato. Si compone uno spumante con dello zucchero filato (pag. 90), mescolandovi 10 deca di nocciuole tritate colla buccia.

Bastoncelli alle nocciuole.

All'eguale peso di zucchero e di nocciuole pestate, s'impasta con un coltello sulla tavola tanta chiara d'uovo, che si possa spianar l'impasto allo spessore d'una costa di coltello. Si foggiano dei bastoncelli, che a metà cottura si ricoprono d'una vernice di spumante (pag. 90), indi si rimettono al forno.

Tondelli alle noci.

Di spumanti. Alla neve di 3 chiare d'uovo si mescolano 14 deca di zucchero e 14 deca di noci tritate, foggiandone coll'aiuto di 2 cucchiai delle pallottoline appiattate sulla lamiera unta di cera, cuocendole al forno poco caldo.

Ripiene. Ad un composto di 4 chiare e 14 deca di zucchero si mescolano 7 deca di mandorle pestate finamente e mescolate con 2 deca di farina, spingendo l'impasto oltre un sacco appuntito e fornito d'una cannetta grossa quanto un pollice, in forma di corti bastoncelli sulla lamiera coperta di carta, ponendoli al forno alquanto caldo sopra un'altra lamiera, lasciandovi aperto lo sportello, per impedire che i tondelli non crepolino. Quando quelli posti in fondo hanno preso colore, si gira la lamiera, e quando tutti sono cotti, si tagliano uno dopo l'altro giù dalla carta, comprimendo in mezzo una fossettina con ambidue i pollici. Mentre i tondelli raffreddano, si sbatte una spuma di noce (pag. 69) per ricolmarla nell'incavo dei tondelli, che poi si riuniscono due a due. Preparata che sia una vernice fredda (pag. 90), si intingono i buffetti, ponendo sopra ciascuno $^1/_2$ noce intinta nel ghiaccio, ed adagiati sulla lamiera sopra un graticcio di filo di ferro, si rimettono ad asciugare nel forno caldo.

Marzapane bianco.

Si tramenano per un'ora 28 deca di zucchero con 4 chiare, aggiungendo 7 deca di cedro candito, 3 deca di arancini finamente tritati, cannella, pimento, garofani, buccia di limone, fior di noce moscata, cardamomo e 28 deca di mandorle tritate colla buccia; si stende questa miscela alta un dito mignolo su cialde di forma

quadrilunga, e cotta, vi si pone nel mezzo un pezzettino di cedro, lucidandola con un ghiaccio.

Stecchini.

Si tagliano prima minutamente 21 deca di mandorle colla buccia, pestandole poi con 21 deca di zucchero stiacciato, e quando sono ridotte finissime si pestano insieme 3 chiare d'uovo. Di questo impasto si forma sulla tavola spolverizzata di zucchero un panetto allungato largo 4 dita, e messolo sopra una cialda sulla lamiera, si segna col manico della mestola per tutta la lunghezza del pane un'impronta piuttosto profonda, e mantenendola ferma, si cosparge il resto con mandorle sbucciate e tritate alla grossolana, dipoi si pone a cuocere il pane in forno poco caldo, e prima che sia perfettamente asciutto, lo si leva per mettere una buona marmellata nell'incavo con al disopra un ghiaccio al limone, riponendolo di nuovo al forno poco tiepido. Lasciatolo stagionare per alcuni giorni, va tagliato poi a pezzi sottili,

Mandoletti.

Ad una neve di 2 chiare si mescolano 28 deca di zucchero, 7 deca di mandorle, 10 deca di nocciuole tagliate a filetti e di un limone la raschiatura. Lo si stende alto un dito frammezzo a due striscie di cialde, cuocendolo brevemente, dovendo rimanere teneri i mandoletti.

Bastoncelli alla parigina.

Si asciugano in un luogo caldo 20 a 30 deca di nocciuole o mandorle sbucciate, finamente tritate, oppure si tostano d'un bel colore dorato e si pestano poi nel mortaio con 20 deca di zucchero stiacciato finissimo e 2 a 3 chiare d'uova. Ridotte a poltiglia si pongono sulla tavola spolverizzata di zucchero e spianate a sfoglia, s'intagliano dei bastoncelli lunghi un dito e larghi un pollice, che, collocati uno presso all'altro, si pennellano con un denso ghiaccio bianco; adagiandoli uno per uno con un coltello sulla lamiera unta di cera, si cuociono in forno poco caldo.

Bastoncelli alle mandorle ripieni.

Tostate che siano 10 deca di mandorle tritate con 10 deca di zucchero, si pestano, dopo fredde e sminuzzate con 1 albume

per ridurle a pasta, che spianata sottile si taglia in 2 uniformi striscie. Si spalma una di queste con conserva d'albicocche, ed adagiatavi l'altra al disopra se ne lucida la superficie col ghiaccio bianco. Tagliatone giù dei bastoncelli larghi un pollice, questi si mettono a cuocere al forno sulla lamiera.

Pasta alle mandorle intagliata.

Si riducono a pasta pestando 20 deca di mandorle con 1 a 2 chiare, e mescolatovi 20 deca di zucchero in polvere alla vaniglia, lo si spiana sulla tavola spolverizzata di zucchero per intagliarne degli anelli, stelle ecc. Cotti al forno poco caldo si adornano con ghiaccio.

Macarons.

Di mandorle dolci. Si triturano bene nel mortaio 14 deca di mandorle con una chiara d'uovo e s'aggiungono 21 deca di zucchero in polvere, aroma di limone ed ancora tanto albume, a ridurre il tutto ad una massa pastosa. Lasciatala riposare, la si può rendere più molle o più consistente, dopo di che la si dispone in piccole porzioni sulla carta. Queste si cuociono a calore piuttosto elevato, acciò crepolino bene, e tosto che sono fredde, si bagna la carta per staccarle.

Alle mandorle amare. Alla precedente massa s'aggiungono 4 mandorle amare, poi si formano delle pallottoline, che si comprimono nello zucchero granulato, indi si pongono al forno sulla lamiera coperta di carta.

Di nocciuole. Si pestano 14 deca di nocciuole e 14 deca di zucchero con 1 a 2 chiare d'uovo, manipolandole come le precedenti.

Chifel alle mandorle.

Si grattugiano delle mandorle lavate e rasciugate (pag. 65). indi si amalgamano sulla tavola con 14 deca di zucchero, vaniglia e la neve di 2 piccole uova a farne una pasta, che si arrotola leggermente su mandorle finamente tritate e dello zucchero granulato; formatone un polpettone si tagliano giù dei pezzetti grandi come noci, che foggiati a chifel si cuociono al forno tiepido.

Con arancini. Si tramenano sul fuoco 2 chiare d'uovo con 14 deca di zucchero, 14 deca di mandorle tritate, 2 deca di arancini sminuzzati e la raschiatura di $^1/_2$ limone. Quando la massa è calda si formano dei chifel, che collocati su cialde e posti sulla lamiera si cuociono al forno tiepido.

Tondelli d'arancio.

All'aroma e succo d'un arancio s'aggiungono 14 deca di zucchero, cuocendolo, sciolto che sia, sino al grado di filare, dipoi vi si mescolano 14 deca di mandorle pestate finissime, seguitando a dimenare il tutto finchè sia una densa massa. Dipoi vi si unisce la neve di 2 chiare, e formatone delle pallottoline su cialde, si cuociono al forno poco caldo.

Tondelli al caffè.

Si sbattono in un bacino posto nell'acqua bollente, 5 cucchiai di zucchero alla vaniglia, 2 cucchiai di caffè nero molto forte, e le chiare di 2 uova fresche, per ridurlo a densa spuma, formando poi coll'aiuto di 2 cucchiaini delle pallottoline ovali su carta da scrivere burrata, e posta questa sopra una sottile tavoletta di legno, si cuociono al forno poco caldo. Quando esternamente sono indurite, si levano ancor calde con un coltello inumidito, unendo due a due i tondelli insieme dalla parte ancor molle.

Mandoletti.

Alle mandorle amare. Alla neve di 3 chiare si mescolano 14 deca di zucchero alla vaniglia, 14 deca di mandorle tritate colla buccia con un deca di amare frammezzo, formandone delle pallottoline sulla lamiera unta di cera.

Alle mandorle tostate. Si mescolano a ferma neve 2 chiare, 10 deca di zucchero con altrettante mandorle tagliate a filettini, tostate con un po' di zucchero.

Con marmellata. Si dispongono su cialde delle pallottoline composte di 14 deca di zucchero all'aroma d'arancio, 7 deca di mandorle e la neve di 2 chiare, mettendovi nel mezzo conserva d'albicocche; avvolgendo le pallottoline in un denso e bianco ghiaccio, si cuociono cosparse di filettini di mandorle.

Quali tondelli da dama. Alla neve di 2 chiare si mescolano 14 deca di zucchero alla vaniglia o raschiatura di limone e 14 deca di mandorle sbucciate grattugiate (pag. 65), formando con dei cucchiaini delle pallottoline, alle quali si fa prendere al forno un colore dorato.

Tondelli lucidati. Si tramenano 2 chiare con 15 deca di zucchero, succo e buccia di limone, e ridotte a ghiaccio s'aggiungono 15 deca di mandorle tagliate a filettini o grattugiate, formando poi delle pallottoline sulla lamiera.

Oppure: Si tramena la neve di 3 chiare con 14 deca di zucchero per $^1/_2$ ora, aggiungendo 14 deca di mandorle trite, nonchè il sapore di zucchero all'arancio, o cioccolata grattugiata o dello sciroppo di visciole.

Archi alle mandorle.

Alla vaniglia. Si tramena a ghiaccio la neve di 2 chiare, 14 deca di zucchero ed il succo di $^1/_2$ limone, e mescolatovi 14 deca di mandorle finamente tritate, zucchero alla vaniglia e 5 deca di farina, si stende l'impasto su due uniformi striscie di ostie e lo si cuoce posto sopra una forma di latta cilindrica od in mancanza di questa sulla lamiera liscia, ripiegando ancor calde le pastine sopra un rullo di legno.

Allo zucchero filato. Si cuociono fino al grado di filare 28 deca di zucchero bagnato con poc'acqua, mescolandovi 28 deca di mandorle tagliate a filetti, e fredde che siano, la raschiatura di limone e la neve di una chiara. Lo si stende sopra striscie di ostie, e si cuociono le pastine come le precedenti.

Inglesini.

Si tramenano in una bacinella sulla brage 28 deca di zucchero, 21 deca di mandorle trite nel mortaio e presso a poco 3 chiare, finchè la miscela sia calda, badando però che non si asciughi. Si stende la massa alla grossezza d'un dito su cialde, spargendo al disopra 7 deca di mandorle tritate finamente, comprimendovele colla mano. Fredda che sia si intagliano dei bastoncelli, che, posti sulla lamiera, si cuociono a calore moderato.

Mandolini.

Si tritano grosse 14 deca di mandorle colla buccia, mescolandole poi con neve leggermente sbattuta e 14 deca di zucchero; aggiuntovi 7 deca di farina, si versa la massa sulla tavola, tagliandola a pezzetti grossi quanto una noce, formando di questi tanti bastoncelli lunghi un dito e larghi come il medesimo; adagiatoli non troppo pressati sulla lamiera, si cuociono d'un color bruno.

Tondelli bruni alle mandorle.

A 15 deca di mandorle tritate collà buccia s'aggiunge la neve di 6 chiare, 15 deca di zucchero, cannella, garofani, raschiatura di limone, 7 deca di cioccolata grattugiata e 2 deca di briciole di pane bagnate col rum; si dispongono delle pallottoline sulla lamiera che dopo cotte si lucidano.

Torte alle mandorle tostate.

Si tramenano sulla brage 28 deca di mandorle con 28 deca di zucchero finchè sieno dorate. Fredde e sminuzzate, si mescolano alla neve di 5 chiare. Si dispone la massa sulla carta, formata a corone di varie grandezze, che si cuociono d'un bel colore dorato. Dopo fredde si bagna la carta per staccarle, mettendo le corone una sull'altra con della marmellata frammezzo; coperte di un ghiaccio, vi si pone nel mezzo una schiuma.

Oppure: Si tritano le mandorle colla mezzaluna, indi si tostano collo zucchero, e dorate che sieno, si pestano nel mortaio. Dipoi si mescola lo zucchero a della ferma neve, ed aggiuntovi ancora dello zucchero alla vaniglia e le mandorle, si cuoce la massa in 2 cerchi da torta. Si uniscono le due sfoglie con frammezzo una marmellata, decorando la superficie con una rete di spumante.

Lucidate. Si cuociono 21 deca di zucchero bagnato con un po' d'acqua fino al grado di filare, poi s'aggiungono 21 deca di mandorle tagliate a filettini, mescolandole un poco sul fuoco e lasciandole poi raffreddare. Poscia vi si mescola la neve di 3 chiare, 7 deca di pistacchi tagliati a filetti, 7 deca di cedro candito

tagliato a pezzettini lunghi, il succo e la raschiatura di $^1/_2$ limone, mettendo a cuocere la massa in un cerchio da torta, al forno tiepido. Fredda, si lucida la torta con una vernice.

Anelletti di mandorle tostate.

Si dispone la precedente massa in tanti mucchietti sulla lamiera unta di cera, forandoli colla punta d'una mestola intinta nell'acqua per formarli ad anelli, che dopo cotti in tiepido forno si ricoprono d'una vernice di cioccolata.

Torta alla spuma d'albume.

Alla ferma neve di 6 chiare d'uovo si mescolano 21 deca di zucchero alla vaniglia, indi la si stende 2 dita alta sopra una sfoglia già cotta di pasta sminuzzata (Nro. 4 al rum, pag. 77), decorata con frutta in conserva; lisciatane la superficie, si pone una parte della massa spumante, mescolata con più quantità di zucchero, in un cartoccio, e premendo questo, si formano dei piccoli ornamenti al disopra, che si cospargono ancora con zucchero in polvere. La torta si cuoce alcuni minuti su calore intensivo, acciò pigli esternamente un colore dorato, dovendosi internamente mantenere bianca e molle eguale alla panna montata.

Confetture alle pesche.

Si tramena per 1 ora la neve di 2 chiare collo zucchero; ridotta a ghiaccio si aggiungono 4 pesche cotte e spremute e tanto zucchero in polvere, a farne un impasto, dal quale dopo spianato si possa intagliare delle figure, che si asciugano in forno appena tiepido.

Confetture al ghiaccio.

Si tramenano a ghiaccio 15 deca di zucchero molto asciutto passato per fino staccio, la neve di una chiara ed un cucchiaino pieno di succo di limone (pag. 90), ed aggiuntovi dello zucchero all'aroma d'arancio o di limone, si formano delle minuscole pallottoline su delle cialde, asciugandole al forno poco caldo.

Confezionate all'aroma di vaniglia si prende, invece del succo di limone, liquore di vaniglia o delle fragole appena spremute.

Confetture senza uova.

Torta di cioccolata.

Si cuociono 25 deca di zucchero con 5 cucchiai d'acqua, mescolandovi poi in questa 12 deca di mandorle colla buccia e 12 deca senza buccia grattugiate, poi 25 deca di cioccolata pure grattugiata e 10 deca di cedro candito tagliato a pezzettini. Si mette in una forma unta con olio di mandorle, si pone per 24 ore sul ghiaccio e poi si riversa.

Torta croccante.

Si pongono al forno in un recipiente piano 30 deca di mandorle sbucciate e tagliate a filettini, acciò si scaldino e si indorino uniformemente; nel frattempo si fanno sciogliere in un bacino, senza rimestare, 30 deca di zucchero in polvere, mescolandovi dipoi le mandorle ed un po' di succo di limone, e quando tutta la massa sia amalgamata, la si comprime ancor calda sul fondo e contro le pareti di grandi e piccole formette spalmate con olio di mandorle (servendosi a ciò d'un $^1/_2$ limone), affinchè formi una crosta liscia ed eguale quando la si leva dalle formette un po' riscaldate prima. Questi stampi, rappresentanti cestini ed altre figure, sono forniti di una cerniera per aprirli. Per spianare la massa, si spalma la lamiera ed il matterello con olio di mandorle, così pure il coltello che serve per intagliare a mo' di rete la sfoglia alta un dito mignolo. Si pone ad asciugare la grillage in un luogo caldo, ed i croccanti, in forma di torte, archi ed altri, s'adornano con vernice.

Mandorle pralinate.

Fatta la scelta di belle mandorle intere e mondate che siano, si pesa la stessa quantità di zucchero. Intinto nell'acqua lo si mette nel bacino, e quando è sciolto lo si pone sulla brage, lasciandovelo fino a che fili, dopo di che vi s'aggiungono le mandorle prima asciugate e riscaldate in una tegghia, mescolandole ed agitandole nello zucchero, per farvelo aderir bene. Quando la

umidità ne è svaporata, si tiene il bacino inclinato sulla brage, scuotendovi le mandorle, acciò lo zucchero possa liquefarsi. Dorate che siano in questo modo, si spargono sulla tavola, versando un po' d'acqua calda nel bacino. Si separa dalle mandorle lo zucchero granulato, mettendolo a cuocere coll'acqua per ridurlo a sciroppo; ripostevi di nuovo le mandorle, si dimenano continuamente per lucidarvele, dipoi si riversano sopra uno staccio, lasciando che coperte d'un lino si raffreddino.

Frutta candite (Caramellate).

Fatto cuocere lo zucchero fino al grado di rottame (perla dura e secca, pag. 65), e corrisposto che abbia alla prova, vi s'immergono le frutta. Infilzate su stecchetti appuntiti d'ambo le parti, si tiene uno per mano, tuffando il frutto nello zucchero bollente; ritiratolo tosto, si gira incessantemente lo stecchetto, mentre s'immerge l'altro frutto. Si consegnano questi stecchetti ad un'altra persona, che seguiterà a girarli, fino a che lo zucchero si sia rappreso, deponendoli in modo che le frutta non si tocchino. Bisogna badare che lo zucchero sia distribuito uniformemente e non a grumi. Si procede questa manipolazione finchè lo zucchero sarà consumato. Nel tuffare il frutto si badi che lo stecchetto non s'immerga nello zucchero, giacchè nel ritirarlo, questo crepolerebbe al disopra del frutto. Comunemente si lucidano in questo modo le *castagne* prima arrostite o meglio ancora bollite con anice o vaniglia nell'acqua zuccherata (pag. 57); spogliate poi dalla interna pellicola ed infilzate sullo stecchetto, si tuffano nello zucchero. Identicamente si candiscono i *datteri*, le *nespole, spicchi d'arancia, noci, pere,* le *prune del lazzeruolo, uva spina,* nonchè gli *acini dell'uva,* come anche le frutta sciroppate prima asciugate. Si adagiano infine le castagne od ogni altro frutto più rilevante separatamente in piccole cassettine di carta increspata, oppure si attaccano assieme i singoli piccoli frutti con dello zucchero cotto al sesto grado, e lasciati ad asciugarsi in un piatto, si accomodano poi con delle foglie d'arancio in cestine fatte di croccante.

Pallottole o bastoncelli di castagne.

Si cuoce, pela e passa $^1/_2$ chilo di marroni mentre si cuoce $^1/_4$ di chilo di zucchero, tuffato prima nell'acqua fino al grado di filare.

Poi vi si mescola il purée, con press'a poco 2 decilitri di latte all'aroma di vaniglia, lasciando sobbolire il tutto; sufficientemente raddensato e fréddo che sia, si foggiano delle pallottoline e dei bastoncelli, che avvoltolati nello zucchero alla vaniglia, si asciugano all'aria aperta, disposti su fogli di carta sopra una lamiera. Si servono insieme alla panna montata od a piacere in cestine di carta come le frutta candite.

Zuccherini.

$^1/_2$ chilo di zucchero raffinato si cuoce fino al grado di rottame (pag. 65), e lo si versa, appena levato dal fuoco, sopra una pietra liscia, ed unta coll'olio di mandorle inclinata un poco, acciò lo zucchero possa dall'olio diffondervisi meglio. Dipoi lo si segna ancor caldo e tenero con un coltello a lunga lama a quadrellini larghi un dito, passendo col coltello tra lo zucchero e la pietra per sollevare tutta la sfoglia ed adagiarla sopra una lamiera fredda. Freddo che sia, si divide lo zucchero secondo gl'intagli. Se vi è ancora dello zucchero da versare, lo si fa prima riscaldare di nuovo.

All'aroma. Mentre lo zucchero cuoce si può mescolarvi dello zucchero all'aroma d'arancio o vaniglia, stemperato prima in un po d'acqua.

Ripieni. Si versa uno strato sottile sulla pietra maggiormente inclinata, e mentre lo zucchero è ancora caldo, vi si stende al disopra una densa marmellata, ricoprendo questa con un altro stato di zucchero.

Caramelli da salone.

Si bagnano 30 deca di zucchero raffinato con presso a poco una tazza di liquido, aggiungendo un'aroma a piacere nel modo indicato più tardi. Si lascia che lo zucchero si sciolga, poi lo si cuoce in una bacinella d'ottone, rimestandolo diligentemente fino a che fili. Per provare che sia cotto si mette una piena mestola sopra una lastra di pietra levigata, mescolandolo rapidamente; nel caso che lo zucchero radensandosi non si assoda, lo si fa bollire ancora, ripetendo la prova fino a che raggiunga questo grado; allora lo si leva dall'intenso calore, mantenendolo tuttavia caldo; qualora però esso si assodasse troppo presto, bisognerà ribollirlo con un po' d'acqua e ritentare la prova. Rimestatolo poi poco alla volta fino al punto che cominci ad assodarsi, lo si dimena

ancora bene con un coltello, stendendolo poi all'altezza d'un dito in forma quadrangolare sulla carta. Raddensato che sia in luogo fresco, lo si adagia rivoltato sopra un'altra carta, allontanando l'altra. Dopo rasciugato bene s'intagliano dei quadrellini uniformi dello spessore d'un dito, avvolgendoli il giorno seguente in cartoline frangiate di vario colore.

In mancanza d'una lastra di pietra si dimena lo zucchero a cucchiaiate in una grande terrina appiattata di porcellana, oppure lo si rimescola, mentre raffredda, in una padella posta nell'acqua fredda, trasportando a cucchiaini lo zucchero ancora tiepido in incavi a quadrellini fatti coll'aiuto d'un legno nella polvere di riso a tal'uopo approntata sopra un piatto da dolci.

Per i caramelli *alla cioccolata* si bagna lo zucchero coll'acqua, mescolandovi 7 deca di cioccolata grattugiata, ammollita prima nel forno. Per i caramelli *al caffè* si scioglie lo zucchero con del caffè nero filtrato, invece che coll'acqua. *Di aranci e limoni* si aggiunge più tardi lo zucchero aromatizzato, senza il succo dei medesimi, l'acido rendendo lo zucchero sì tenace, da non potersi dimenarlo più. Per i semplici caramelli si liquefanno alcuni cucchiai di zucchero in polvere in una bacinella d'ottone fino al grado di spuma, lasciando che pigli un colore bruno chiaro, e vi si mette a cuocere fino al punto di prova lo zucchero sciolto nell'acqua. Per i caramelli *alla vaniglia* si cuoce un pezzettino collo zucchero, levandolo poi, oppure prima di rimestarlo vi si aggiunge del liquore alla vaniglia. *Maraschino, rum od altri simili* si aggiungono pure verso la fine.

Per i bomboni caramellati alle *noci* e *nocciuole* si pestano 15 deca colla buccia, triturandole poi nel mortaio con dell'acqua, che spremuta come si usa per la semata, s'adopera per sciogliere lo zucchero.

Dolci sciroppati.

Mentre lo zucchero cuoce sino al grado di rottame (perla dura e secca, pag. 63), s'imprimono colla punta arrotondata d'uno stecchetto grosso un dito degli incavi nella polvere di riso. Poscia si mescola nello zucchero perlato e caldo il succo fresco o sciroppato d'uva ribes o lamponi, uva crespina o visciole od un liquore di frutta, colmandone le fossettine. Rassodati che siano i dolci, s'involgono due a due in guisa di pallottoline in cartoline di vario colore.

Torta alle mele.

In 30 deca di zucchero filato si mettono a cuocere 40 deca di mele appiole tagliate a quadrellini senza molto rimestarle; quando sono trasparenti, si mescola insieme succo e raschiatura di 1 limone e di 1 arancio, 5 deca d'arancini, 7 deca di cedro canditó, 3 deca di pistacchi, il tutto tagliato a filetti, 5 deca di pignoli interi e 5 deca di mandorle tagliate a listerelle, tramenando il tutto un po' di tempo ancora sul fuoco. Quando il succo ne è ridotto, si lascia un po' raffreddare la massa, poi la si stende sopra delle cialde poste su d'un piatto di legno, il quale si contorna d'un cerchio da torta; pennellata che ne sia la superficie con acqua e cosparsa di zucchero, la si appiana liscia. Dapprima s'asciuga la torta in un forno appena tiepido, poi altri otto giorni in una stanza calda, dopo di che si toglie il cerchio, e stesovi al disopra una vernice all'acqua, la si guarnisce con frutta.

Marzapane italiano.

Sciolti che siano 40 deca di zucchero pesto, vi si mescolano 25 deca di mandorle tagliate a filettini, 15 deca di pistacchi, 15 deca di zibibbo, 7 deca di pignoli, 7 deca di cedro candito e il succo di $^1/_2$ limone. Si stende questa miscela alta un dito su delle cialde, ricoprendola pure con cialde, indi la si taglia a pezzi.

PANNA IN SPUMA, GELATINE DOLCI, GELATI.

Panna montata per dolci.

Preparazione con differenti sapori.

Ad una buona panna sbattuta a spuma (come pag. 93) si mescola un aroma a piacere e dello zucchero in polvere stiacciato (per ogni decilitro di panna 3 a 5 deca), leggermente mescolatovi. Ammassata sopra un piatto, la si pone fino al momento di servire sul ghiaccio od in luogo fresco o nell'acqua fredda.

Panna montata alla vaniglia. A $^1/_2$ litro di panna e 10 deca di zucchero s'aggiunge verso la fine ancora dello zucchero all'aroma di vaniglia passato per lo staccino o del liquore di vaniglia.

Alla cioccolata. Si cuociono 7 deca di fina cioccolata alla vaniglia con $^1/_2$ chiccheretta d'acqua, e fredda che sia, vi si mescola poco a poco la spuma di $3^1/_2$ decilitri di panna sbattuta con 10 deca di zucchero.

Al caffè. Si mescola sul ghiaccio del forte caffè nero con 14 deca di zucchero finchè comincia a raddensarsi, poi vi si aggiunge la spuma di 4 decilitri di panna.

Spongata all'ananas. D'un ananas fresco od in conserva si taglian giù dei pezzettini, e dopo pestati collo zucchero e passati per lo staccio, si mescolano alla panna montata.

Spongata alle fragole o lamponi. Spremuti che siano 4 decilitri di frutta fresche oltre un lino, si mescola il succo con 15 deca di zucchero, e dopo aggiuntovi la panna sbattuta, la si mette sul ghiaccio. Si può aggiungervi alcune goccie di succo d'alkermes o delle belle e scelte fragole o lamponi.

Di mandorle, noci o nocciuole. S'aggiungono alla panna sbattuta collo zucchero delle mandorle tritate o grattugiate colla buccia, o delle noci o nocciuole.

Spongata alle castagne. Si allessano, pestano e passano 30 deca di marroni, mescolando nella massa un po' di liquore di maraschino, 3 a 4 decilitri di panna sbattuta e dello zucchero a piacere, oppure anche un po' di zucchero tinto in rosso.

Panna montata guarnita.

Ammassata che sia la panna sul piatto, la si guarnisce con biscottini o con cialdoni formati a bastoncelli, o con dei cornetti fatti d'una pasta di cialde alle mandorle (pag. 445).

Oppure: Si ricolmano con spuma, differentemente tinta, dei mezzi Indianerkrapfen (pag. 465), lucidati d'un ghiaccio, o delle scodelline di pasta sminuzzata (pag. 453), contornando colle medesime la panna montata (Fig. 46).

Oppure: Si ricolmano queste con una porzione di lamponi o fragole già prima abbondantemente zuccherata e posta sul ghiaccio.

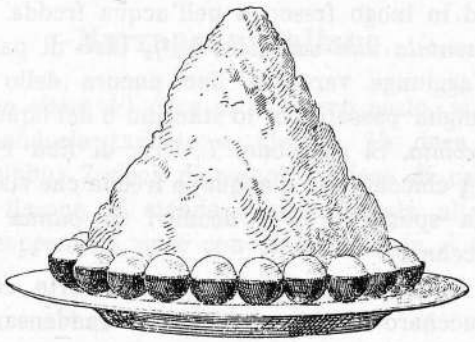


Fig. 46.

Panna montata in crostate.

In forma di cerchio o torta. Al momento di servire si ricolma la panna preparata con un sapore a piacere in una torta di bisquit vuota, posta al forno acciò s'indurisca, poi lasciata raffreddare; oppure in una crostata di pasta sfoglia internamente vuota, guarnendo la spuma all'ingiro con dei piccoli tondelli di spumante, spalmati di marmellata. Col mezzo d'una siringa vi si può disegnare al disopra una rete con della spuma d'altro colore.

Spuma nei calici.

La panna sbattuta e preparata secondo l'indicazione al caffè, vaniglia o cioccolata si serve in calici con dei fini chifel a parte. Alla spuma di caffè o cioccolata si sovrappone una spuma bianca.

Per la spuma al caffè in piccoli calici si mescola alla panna montata del liquore al caffè.

Per la spuma di cioccolata ai tuorli d'uova si cuociono 15 deca di cioccolata grattugiata, e 15 deca di zucchero con 3 decilitri d'acqua. Ridotta densa, la si pone nell'acqua, e mentre raffredda vi si mescolano poco a poco 4 tuorli; fredda che sia s'aggiungono 2 decilitri di panna sbattuta, ricolmando con questa spuma dei calici, che poi si mettono sul ghiaccio. Dipoi si sbattono altri 2 decilitri di panna a spuma, che si ammassa sull'altra, servendo a parte dei biscottini.

Una crema russa preparata secondo pag. 69, va pure servita nei calici, con dei dolci in aggiunta.

Panna montata con crema o zabaione.

Una qualunque crema a scelta (pag. 67 a 69), posta per raffreddare nell'acqua ed incessantemente sbattuta, si mescola con 3 decilitri di panna montata ed inzuccherata, guarnendo la spuma ammassata sul piatto con delle meringhe o dei cialdoni.

Zabaione preparato di 2 decilitri di vino di malaga, 5 tuorli e zucchero si mescola, freddo che sia, alla spuma di 3 decilitri di panna zuccherata, e guarnito di frutta lo si ricolma in una crostata.

Gelatine dolci.

Osservazioni generali.

Le indicazioni notate su pagina 37 riguardo alle proprietà, all'utilizzazione e dissolubilità della gelatina e della colla di pesce, sono valevoli anche quando si fa uso nelle pietanze dolci.

Per qualsiasi gelatina sta bene di prendere la più fina, trasparente e bianca colla di pesce, già prima liquefatta secondo l'indicazione su pag. 37, poi aggiunta alle vivande, oppure allo zucchero cotto e chiarificato e insieme a questo passato pello staccino, oppure depurata col medesimo a mezzo d'albume d'uovo, poi passata attraverso un sacchetto da filtro od una salvietta stesa.

Qualora non s'adoperi lo zucchero in fina polvere come per la panna montata o per le creme, fa d'uopo sempre di depurare e passare il medesimo (pag. 64).

Gelatine allo sciroppo di frutta, vino ecc. esigono più quantità di colla di pesce di quelle fatte alla panna, alle uova, mandorle, noci e cioccolata, e sempre di più nell'estate che d'inverno, di più se congelate nell'acqua invece che sul ghiaccio, di più per le gelatine riversate dalla forma che in quelle servite nelle terrine. Le gelatine congelate nel piatto di portata sono adunque migliori in sapore di quelle riversate, contenendo meno colla di pesce.

Il succo delle frutta sciroppate si mescola tiepido, ma non bollente (acciò non ne patisca il bel colore) allo zucchero. Per le gelatine fatte al ribes, mele e cotogni, si può prendere una minor dose di colla di pesce, le frutta stesse contenendo delle proprietà glutinose.

Per versare le gelatine nelle forme vedi pag. 36. Lo stampo si pone sul ghiaccio un'ora prima di comporre la miscela, per facilitarne la congelazione. Non si colma però la forma fino all'orlo, e coperta d'un coperchio di latta con suvvi dei pezzettini di ghiaccio, la si lascia alcune ore in riposo.

Per riversare le gelatine vedi pag. 36. Quando la forma non sia stata diguazzata nell'acqua fredda, ma invece spalmata con olio di mandorle fresco, la gelatina si stacca dall'orlo, premendola tutt'attorno col dito, e rivoltando la forma, la si picchia leggermente, aspettando un po' di tempo prima di sollevarla; nel caso che la gelatina non si staccasse, si riscalda alquanto la forma.

Nel congelare le gelatine in vassoi di vetro, si pone un poco di ghiaccio nell'acqua fredda, per impedire che il vaso non screpoli, e nel servire lo si adagia sopra un piatto liscio.

Gelatina di panna montata.

Tutte le qualità di spuma fatte a base di panna (pagina 501) possonsi congelare a mezzo di colla di pesce. Si mesce poco a

poco la colla di pesce depurata e dapprima tiepida alla panna inzuccherata e sbattuta a densità, acciò si diffonda egualmente prima d'infissirsi; se la colla di pesce fosse troppo calda, danneggerebbe la spuma, dissolvendola.

Spuma al caramello congelata.

Si sbattono 4 decilitri di panna a spuma. Si fanno caramellare 4 deca di zucchero in polvere, e schiumoso che sia, lo si cuoce con un po' di latte, aggiungendo poi 1 deca di colla di pesce sciolta nel latte. Freddo che sia il tutto, lo si unisce alla panna, che si mette a congelare sul ghiaccio in un recipiente di vetro.

Spuma alla cioccolata in gelatina.

Si prepara una cioccolata (come pag. 501) e vi si aggiunge ancor calda 1 deca di colla di pesce sciolta in 1 decilitro di latte, poi $^1/_2$ litro di panna zuccherata e sbattuta a spuma, mettendola a congelarsi in una terrina.

Spuma al caffè (Caffè lionese).

Si prepara una forte decozione di 7 deca di caffè appena tostato, e vi si mescolano 2 deca di colla di pesce disciolta nel latte poi colata nel caffè caldo, e quando sia appena tiepido vi si aggiunge la densa spuma di $^1/_2$ litro di panna. La si mette a congelare in una forma, e riversata che sia, la si adorna d'una spuma bianca alla vaniglia.

Spuma alle mandorle o nocciuole congelata.

Si pestano 28 deca di mandorle, noci o nocciuole, bagnandole con un po' di panna cruda, triturando bene finchè vi siano amalgamati 3 decilitri di panna, indi si spreme il tutto. A questo latte si mescola un deca di colla di pesce sciolta nel latte, poi 15 deca di zucchero e la spuma di $^1/_2$ litro di panna. Se la spuma va riversata vi si mettono 2 deca di colla di pesce.

Oppure: Si mescola a 7 grammi di colla di pesce un poco di essenza di mandorle e la spuma di $^1/_2$ litro di panna.

Spuma alle fragole condensata.

Quale charlotte. [1]) Si prepara una spuma alle fragole (come pag. 501) con 18 grammi di colla di pesce disciolta, lasciandola congelare in un cerchio da torta. Quando la si riversa, si comprimono all'ingiro degli uniformi mostacciuoli di pasta genovese, guarniti d'un ghiaccio allo zucchero e spalmati d'una conserva d'albicocche. Nel mezzo vi si ammassa una spuma di panna allo zucchero di vaniglia, contornando la gelatina d'una corona di mezzi Indianerkrapfen (pag. 483) ricolmi di fragole inzuccherate. Oppure si guarnisce la superficie con belle fragole scelte.

Spuma d'albicocche in gelatina.

Si passano 10 belle e mature albicocche mescolando la polpa con 14 deca di zucchero in polvere, poi s'aggiungono 4 decilitri di latte di mandorle e 2 deca di colla di pesce, nonchè la spuma di 2 decilitri di panna, e la si mette a congelare in una forma sul ghiaccio.

Bodino freddo alle castagne.

$^1/_2$ chilo di marroni pelati, si scottano nell'acqua calda per poter spogliarne la pellicola; cotti poi teneri nell'acqua e zucchero, si pestano con della panna nel mortaio, indi si passano. Nello stesso tempo si fanno condensare nell'acqua 20 deca di zucchero ed un pezzettino di vaniglia, e dopo levata questa, si mettono nello sciroppo 7 deca di zibibbo. Rigonfie che siano, si mescola il tutto alle castagne con 15 grammi di colla di pesce e la spuma di 3 decilitri di panna, 10 pezzi sottili di cotognata e 2 cucchiai di maraschino, indi si riempie l'impasto in una forma a cupola e lo si mette a congelare sul ghiaccio. Dipoi si cuociono 10 deca di cioccolata alla vaniglia con 10 deca di zucchero, stemperandola bene, e fredda la si mescola a della panna sbattuta, riducendola ad una densa salsa, che si serve in salsiera assieme al bodino riversato. Quest'ultimo può essere contornato di scelte castagne, cotte come fu detto più sopra.

[1]) Sotto charlotte s'intendono quelle vivande congelate in stampi ornati di bisquit, oppure quelle, che riversate si adornano con pastine attaccatevi con della conserva d'albicocche.

Riso alle fragole.

Si cuociono alquanto tenero nel fior di latte 7 deca di riso, mescolandovi 1 deca di colla di pesce disciolta nel latte, 10 deca di zucchero, e freddo che sia, 3 decilitri di fragole passate e 2 decilitri di panna sbattuta a spuma, mettendo il tutto in una forma. Congelato e riversato che sia, si guarnisce il riso con scelte fragole, spolverizzandole di zucchero.

Riso alle albicocche.

Lo si prepara come le precedenti, sostituendo alle fragole delle ben mature albicocche. Si contorna il riso riversato colle medesime frutta sciroppate.

Bodino freddo al riso.

Al succo d'arancio ed albicocche. 14 deca di riso imbianchito si fa intenerire collo zucchero, succo d'arancio e vino bianco, mescolandovi poi 1 deca di colla di pesce sciolta nel vino caldo, e 7 deca di conserva d'albicocche diluita. Di poi vi si mescola la spuma di 4 decilitri di panna, dell'ananas in conserva tagliato a dadolini, 7 deca di zibibbo lasciato gonfiare nello zucchero filato, e si riempie l'impasto in una forma da bodino. Congelato e riversato che sia, lo si contorna con una fila d'albicocche in conserva dimezzate.

Crema congelata.

Alle creme (pag. 67) preparate di $^1/_2$ litro di panna, 14 deca di zucchero, 8 tuorli ed aroma a piacere, s'aggiungono 15 grammi di colla di pesce; poste nell'acqua fredda, mentre raffreddano si dimenano continuamente, e quando cominciano ad addensarsi, mettonsi in eleganti forme.

Crema alla vaniglia uso bavarese.

Ai tuorli crudi. Si tramenano $^1/_2$ ora 8 tuorli, 14 deca di zucchero all'aroma di vaniglia, poi s'aggiungono 16 grammi di colla di pesce e 4 decilitri di panna sbattuta a schiuma, e riempitovi

una forma, la si lascia congelare sul ghiaccio. Dipoi si passano per lo staccio 4 decilitri di ben mature fragole, mescolandone la polpa per $^1/_2$ ora con 10 deca di zucchero per contornare la crema riversata.

Crema alle noci o nocciuole congelata.

Si pestano finamente con un po' di panna delle noci o nocciuole, mescolandole in 4 decilitri di panna bollente. Fredda e colata che sia, questa si sbatte con 6 tuorli e dello zucchero per ridurla a crema, mescolandovi 7 grammi di colla di pesce disciolta e seguitando a sbatterla tenuta nell'acqua fredda, finchè sia raffreddata. Dopo mescolatovi la spuma di 3 decilitri di panna, la si mette a congelare in una terrina.

Crema al caramello congelata.

Si tramenano in una bacinella sulla bragia, $3^1/_2$ decilitri di panna, 20 deca di zucchero, 4 tuorli, 1 deca di colla di pesce, finchè è ridotto caldo ed i tuorli non siano più crudi, senza però lasciarvelo sobbolire. Poi vi si aggiunge vaniglia e dello zucchero caramellato in un po' d'acqua, colando il tutto in una terrina fonda. Seguitando a dimenare finchè sia freddo e alquanto denso, vi si mescola poscia la spuma di 4 decilitri di panna, e colmatone una forma, lo si mette a congelare.

Crema alla cioccolata congelata.

Si stemperano con un po' d'acqua calda 14 deca di cioccolata fina e 7 deca di zucchero, dimenando sul fuoco fino a che sia ben liscia, poi s'aggiungono 15 grammi di colla di pesce disciolta. Freddo che sia il tutto, lo si mescola ad una crema di 4 tuorli, 7 deca di zucchero e 2 decilitri di panna, nonchè poco a poco la spuma di 3 decilitri di panna.

Quale charlotte. Riempita che sia la crema alla cioccolata in una forma a cerchio, la si lascia congelare sul ghiaccio. Riversata s'attaccano all'ingiro con della conserva di albicocche dei mostacciuoli di pasta genovese, arrotondati un poco e lucidati. Il vuoto in mezzo si ricolma d'una spuma bianca, guarnendo la crema con delle frutta in conserva.

Bodino ministeriale freddo.

Alle frutta. Si riducono, frullando, a crema 2 decilitri di panna e 6 tuorli, e mentre si raffredda s'aggiungono 15 grammi di colla di pesce. Frattanto si sbatte $^1/_2$ litro di panna a spuma, che si mescola con dello zucchero alla crema. Fatta congelare una parte di questa in una forma a cupola e guarnitala con albicocche in conserva tagliate a dadolini, popone, cotognata ed ananas a falde, si ricoprono le frutta con altra crema, e così riguarnita un'altra volta, la si lascia congelare definitivamente.

Crema al maraschino o rum congelata.

Si prepara una crema di 4 tuorli, 2 decilitri di panna e 10 deca di zucchero, mescolandovi 8 grammi di colla di pesce e del rum o maraschino a piacere; quando comincia a raddensarsi, s'aggiungono 4 decilitri di panna battuta a spuma, ammassando il tutto in una terrina.

Quale charlotte. S'aggiungono 18 grammi di colla di pesce alla precedente massa, mescolandovi verso la fine delle frutta in conserva tagliate a filetti, ricolmandola in una forma foderata di biscottini, oppure si attaccano questi a mezzo d'una conserva sulla crema riversata.

Crema all' ananas congelata.

Si mettono in una pentola 4 mezzi gusci d'uovo ripieni d'uno sciroppo d'ananas in conserva, e con 4 tuorli, 8 grammi di colla di pesce disciolta e dello zucchero, lo si frulla sul fuoco a farne una crema. Fredda che sia, vi si mescolano 4 decilitri di panna sbattuta a spuma, dell'ananas in conserva tagliato a quadrelli, mettendo la crema a congelarsi in una terrina.

Crema all' arancio congelata.

Si frullano sul fuoco 21 deca di zucchero colla raschiatura ed il succo di 1 arancio, 2 decilitri d'acqua e 5 tuorli, a farne una crema. Poi s'aggiungono 2 deca di colla di pesce, e quando

è fredda, la spuma di 4 decilitri di panna, e riempitola in una forma, la si fa congelare sul ghiaccio. Riversata, si adorna la crema con delle frutta in conserva.

Latte svizzero.

Si fanno sciogliere 17 deca di zucchero in 4 decilitri d'acqua, e cotto che sia a trasparenza, lo si lascia raffreddare. Questo zucchero e 10 tuorli si frullano come per lo zabaione, ed aggiuntovi 10 grammi di colla di pesce, si seguita a dimenarlo mentre, posta nell'acqua, la miscela si raffredda, dopo di che vi si mescola un poco di rum o liquore, dello zucchero e la spuma di 4 decilitri di panna.

Zabaione congelato.

Preparato di 4 decilitri di buon vino bianco (pag. 67), si seguita a frullare lo zabaione posto nell'acqua per raffreddarlo aggiungendovi 1 deca di colla di pesce sciolta. Interamente freddo si ricolma una forma, lasciandovelo a congelarsi.

Per uno zabaione d'aranci si prende il succo di 2 aranci e la raschiatura di uno, con $3^1/_2$ decilitri d'un vino dolce, 14 deca di zucchero ed 8 tuorli.

Per uno zabaione al maraschino, al liquor di vaniglia od altro s'aggiunge a piacere al vino stemperato con acqua, oltre la colla di pesce, uno dei liquori mentre lo zabaione si raffredda.

Per uno zabaione alle fragole si passano 25 deca, aggiungendo la polpa allo zabaione fatto di 2 decilitri di vino, 4 tuorli, 14 deca di zucchero, mescolandovi pure 2 deca di colla di pesce, un po' di zucchero tinto in rosso e la neve di 3 chiare.

Per lo zabaione al succo di lamponi s'aggiunge un poco di succo di limone.

Whips (Gelatina inglese).

Si sbattono sul fuoco a densità 21 deca di zucchero, l'aroma di $^1/_2$ arancio e $^1/_2$ limone, il succo di 4 aranci ed un limone, 2 decilitri di buon vino e 6 tuorli, dipoi s'aggiungono 2 deca di colla di pesce, dimenando il tutto sul ghiaccio finchè sia interamente freddo, indi vi si mescola la neve di 6 chiare ed un decilitro di rum e lo si mette in una forma a congelare.

Bianco-mangiare (Gelatina alle mandorle).

Bianca, alla vaniglia. Si mettono a scaldare 7 decilitri di acqua o fior di latte (senza però farli bollire), stemperando in questo liquido 14 deca di mandorle ammollite nell'acqua fredda (pag. 65), poi sbucciate e tritate nel mortaio con un po' di liquido, lasciandovele un'ora ben coperte. Spremute attraverso una salvietta, si rimettono a scaldare sul fuoco, aggiungendovi 15 grammi di colla di pesce disciolta nel latte, e zucchero alla vaniglia a piacere. Mentre raffredda lo si tramena di continuo, per impedire che si formi una pellicola. Prima che cominci a rapprendersi si versa in una forma bagnata d'acqua, o spalmata con olio fresco di mandorle. Si lascia la gelatina a congelarsi alcune ore sul ghiaccio e tutta la notte però nell'acqua fredda.

Al sapore di limone, arancio o caffè, s'aggiungono questi aromi al fior di latte come nelle creme (pag. 66).

Rossa si prepara la gelatina identicamente, mescolandovi il succo spremuto di fragole o lamponi. Se per renderla più gustosa si aggiunge succo di fragole, maraschino, liquore alla vaniglia od acqua di rose, si corregge il colore sbiadito con un po' di succo d'alkermes.

Bianco-mangiare con specchio. Si versa una chiara gelatina ai lamponi od albicocche all'altezza d'un dito in una forma, lasciandovela congelare, poi si versa al disopra un bianco-mangiare alla vaniglia, ricolmandone lo stampo fino all'orlo.

Per una gelatina bruna alle mandorle si stempera un po' di cioccolata nell'acqua bollente, mescolandovi, mentre raffredda, dello zucchero, e quando è ben liscia poco a poco tutto il resto. Oppure si mescola del forte caffè nero nella gelatina alle mandorle.

Uova di gelatina alle mandorle in cestelli o nel nido. Dapprima fa d'uopo raccogliere dei gusci d'uovo, a cui per vuotarne il contenuto si sia fatto un forellino a mezzo d'un coltello, diguazzandoli tosto. Per riempirli colla gelatina di mandorle, i gusci si ungono internamente coll'olio di mandorle mediante una barba di penna, e dopo adagiati sul ghiaccio, si riempiono. (Per servire quale uova pasquali possonsi riempire con una gelatina tinta in rosso). Poco prima di servirli in tavola si apre la buccia con una forbicina tagliente e sgusciatone l'uovo congelato, lo si adagia in una cestina di pasta di mandorle o in nidi fatti collo zucchero filato.

Gelatina alla cioccolata.

Alla panna. Frullando diligentemente si cuoce un litro di panna, 14 deca di zucchero e 14 deca di cioccolata alla vaniglia finchè sia bene stemperata; aggiuntevi poi 2 deca di colla di pesce, la si seguita a dimenare per raffreddarla. Versata in una forma, la si lascia congelare in mezzo al ghiaccio, oppure si prende soltanto un deca di colla di pesce, per metterla a congelare in una terrina.

Gelatina trasparente al caffè. [1])

Di 10 deca di caffè appena tostato si mettono 7 deca in 2 decilitri d'acqua bollente, lasciandolo coperto a raffreddarsi. Il resto si macina per fare nella macchina a filtro coll'acqua bollente 2 decilitri di caffè. Poi si versano i due liquidi nonchè 2 deca di colla di pesce disciolta in 27 deca di zucchero chiarificato, e passatolo un'altra volta pel filtro, lo si fa congelare in una forma a rilievi (Fig. 47).

Fig. 47.

Gelatina alla vaniglia.

Si sciolgono in $^1/_2$ litro d'acqua 25 deca di zucchero, aggiungendovi 15 grammi di colla di pesce liquefatta ed un pezzettino di vaniglia; cotto e chiarificato che sia, lo si passa attraverso una salvietta stesa. Si rende più vivo il colore ed il sapore più gradito col liquore alla vaniglia, oppure vi si aggiunge dell'acqua di ciliege o del succo di limone.

Gelatina alle rose.

Chiarificati 14 deca di zucchero, si versano bollenti su 3 a 4 deca di foglie di rose (centi-foglie), lasciandoveli coperti raffreddare. Poi s'aggiunge il succo di un limone e 15 grammi di colla di pesce disciolta, e colati si fanno congelare. Vi si può mescere dell'acqua di ciliege o alcune gocce di zucchero tinto in rosso.

---

[1]) Riguardo alle gelatine trasparenti e colla di pesce vedi pagina 33. A colare i liquidi serve un sacchetto a filtro od una salvietta stesa.

Gelatina alle violette.

Si pongono in una terrina 4 decilitri di foglioline della viola mammola, versandovi sopra 4 decilitri d'acqua bollente, e coperte si lasciano alcune ore in riposo. Dipoi si cuociono 28 deca di zucchero con 3 decilitri d'acqua, schiumandolo bene, e quando è freddo, s'aggiunge l'acqua colata dalle violette, il succo di 2 limoni, nonchè 15 grammi di colla di pesce sobbollita con buccia di limone, poi passata ed ancor tiepida mescolata al resto, e ricolmandone una forma si pone sul ghiaccio.

Gelatina allo sciroppo di frutta.

Cotti che siano a trasparenza 10 deca di zucchero con 4 decilitri d'acqua, vi si mescolano 4 decilitri d'un trasparente sciroppo di lamponi od altre frutta, un po' di succo di limone e 2 deca di colla di pesce disciolta con 4 decilitri d'acqua e succo di limone e poi passata, e raffreddato il tutto lo si mette in uno stampo già immerso nel ghiaccio o nell'acqua fredda.

Gelatina di fragole o lamponi.

Si cuociono 28 deca di zucchero con 7 decilitri d'acqua e quando è molto sciroppato e già freddo si versa la metà sopra $^3/_4$ di chilo di fragole mondate, lasciandovele coperte per tutta la notte. L'altra metà di zucchero si fa sobbollire con 2 deca di colla chiarificata già cotta ed il succo di un limone, ed ancora caldo lo si passa attraverso una salvietta stesa sopra una terrina, così pure lo sciroppo alle fragole, e colando un'altra volta il tutto, lo si versa poi in una forma. Nella gelatina di lamponi si mette il succo di 2 limoni od il succo di ribes bianco.

Gelatina di ribes.

Si schiacciano gli acini separati dal gambo, spremendone il succo oltre un lino, e lasciatolo riposare alcune ore si cola il liquido trasparente. Per $^1/_2$ litro di succo si cuociono e depurano 30 deca di zucchero, e messovi 17 grammi di colla di pesce, nonchè il succo, il tutto si cola a più riprese finchè sia bene limpido; poi lo si lascia congelare.

Gelatina di visciole.

Per 4 decilitri di succo spremuto si prendono 20 deca di zucchero chiarificato e 2 deca di colla di pesce, e lasciatolo sobbollire lo si passa.

Al maraschino. Si cuociono 14 deca di zucchero con 3 decilitri d'acqua, e s'aggiungono quando è limpido $2^1/_2$ deca di colla di pesce, il succo di $^1/_2$ limone, $^1/_2$ litro di sciroppo di visciole, nonchè del maraschino a piacere, e passato per un lino lo si mette in una forma a congelarsi sul ghiaccio.

Gelatina d'albicocche.

Si cuociono a trasparenza 28 deca di zucchero, poi lo si versa sopra 15 pezzi di succose albicocche pelate e dimezzate, lasciandovele 24 ore a riposare, oppure un sol momento sobbolire; indi si passa il succo attraverso un lino, s'aggiunge poi il succo di 2 limoni, nonchè 17 grammi di colla di pesce disciolta, e colatolo un'altra volta, lo si mette a congelare in una forma sul ghiaccio.

Gelatina di pesche.

In 28 deca di zucchero chiarificato si cuociono 6 grandi pesche pelate e dimezzate colle loro mandorle sbucciate finchè siano tenere, poi si lasciano raffreddare coperte. Poscia si mescola il succo filtrato con 2 deca di colla di pesce disciolta nel buon vino, e si guarnisce la gelatina con delle albicocche sciroppate.

Gelatina d'ananas.

Per un piccolo ananas si prendono 28 a 40 deca di zucchero cotto con 7 decilitri d'acqua, il succo d'un limone, $2^1/_2$ deca di colla ed 1 bicchiere di buon vino bianco, di preferenza sciampagna. Le bucce dell'ananas si cuociono col succo di limone ed una parte dello zucchero, e la polpa, tagliata a piacere per guarnire lo stampo, si lascia cuocere alcuni minuti, dopo di che si filtra il succo mescolandolo alla colla di pesce disciolta con vino.

Oppure: Si versa lo sciroppo d'un ananas in conserva nello zucchero e la colla disciolta, guarnendo il fondo della gelatina colle fette dell'ananas.

Gelatina di mele cotogne.

Si cuociono 28 deca di zucchero con 7 decilitri d'acqua e 3 cotogne mondate ed affettate finchè queste siano tenere; si passa poi il succo oltre uno staccio, s'aggiunge 1 deca di colla, un poco di succo di limone e cocciniglia per dare una tinta rossa alla gelatina, e passato attraverso una salvietta, si mette a congelare in una terrina.

Gelatina alle mele.

12 pezzi di buone mele tagliate a quarti si cuociono tenere in $1^1/_2$ litro d'acqua e si fa colare lentamente il succo oltre un lino, che poi si cuoce collo zucchero addensato a sciroppo, lo si mette poi in uno stampo guarnito di frutta. Si prende meno colla per questa gelatina, contenendo il succo delle mele molto glutinose. Congelata in piccole forme, la si riversa o la si serve nei calici.

Gelatina al limone.

Si mescola la raschiatura di 1 limone soffregato contro lo zucchero, col succo spremuto e passato di 3 limoni, 2 deca della più pura colla di pesce, 2 decilitri di vino bianco caldo e 28 deca di zucchero bollito fino alla trasparenza, e si passa il tutto. Se la miscela non fosse sufficientemente limpida, vi si mescola 1 albume sbattuto a neve, lasciandola, senza altro dimenarla, riscaldarsi su fuoco temperato fino al grado di bollitura, e fredda la si passa di nuovo.

Gelatina all' arancio.

Si versano 2 decilitri d'acqua bollente sulla buccia tagliata sottilmente di 2 aranci e $^1/_2$ limone, passando dopo $^1/_2$ ora l'acqua su 2 deca di colla di pesce disciolta, ed assieme a 20 deca di zucchero chiarificato lo si mette su calore moderato. Frattanto si spreme leggermente il succo di 6 grandi aranci ed 1 limone; lasciatolo deporre un po' di tempo e passato attraverso una salvietta stesa, lo si versa nello zucchero bene schiumato. Lasciatolo per alcuni minuti su calore temperato, lo si schiuma di nuovo, e colatolo oltre una salvietta, vi s'aggiunge 1 cucchiaio di buon rum.

Qualora si voglia guarnire la gelatina con spicchi di arancio si separa con cura la pellicola bianca interna, dividendo gli spicchi senza ferire la loro fina pellicina, facendoli poi sobbollire brevemente nello zucchero filato, indi si lasciano raffreddare sopra uno staccio.

Aranci ripieni di gelatina.

Dalla parte aderente al fusto si taglia giù una cappettina grande quanto basta ad introdurvi un cucchiaino nel frutto onde vuotarne il contenuto. Le bucce vuote si lasciano nell'acqua fredda fino ad ulteriore uso, rasciugandole poi. Il succo s'adopera per la gelatina all'arancio, lasciandone una parte chiara di colore, tingendo l'altra in giallo e la terza in rosso. Si versa nelle bucce poste sopra uno staccio nel ghiaccio la gelatina di colore diverso in ciascuna colmandole un po' per volta onde non si rovescino. Consolidato che siasi il contenuto, si taglia ogni arancio con un coltello affilato in 4 parti, con garbo accomodando queste, alternate in colore, sopra una compostiera, ove dapprima si è fatta congelare un po' di gelatina.

Gelatina al liquore.

Si cuociono in $^1/_2$ litro d'acqua 20 deca di zucchero, poi si aggiungono 17 grammi di colla disciolta, succo d'arancio e del maraschino od un altro liquore a piacere ed un po' di zucchero tinto in rosso.

Gelatina al vino.

Si fa cuocere $^1/_2$ ora $^1/_2$ litro di buon vino bianco con dello zucchero, cannella, garofani, buccia di limone ed arancio, s'aggiunge poi dello zucchero depurato, il succo di un limone e 2 deca di colla di pesce disciolta nel vino, e si passa il tutto.

Di sciampagna. Si cuociono 21 deca di zucchero a trasparenza, s'aggiungono 2 deca di colla sciolta e, tintolo in rosa, lo si filtra, e quando il composto è freddo s'aggiunge il succo depurato di $^1/_2$ limone e 3 decilitri di sciampagna.

Gelatina guarnita di frutta.

Si versa parte d'una gelatina trasparente fatta al vino, al limone o liquore all'altezza d'un dito in fondo d'uno stampo liscio,

lasciandovela consolidare. Dipoi la si adorna in guisa di mazzolini con diverse frutta. Sopra le minute frutta fresche si versa un giorno prima dello zucchero filato e freddo, che poi si lascia sgocciolare. Coperte che siano queste poco per volta di gelatina vi si dispone al disopra un secondo strato di frutta, formandone un bel contorno, p. e. una corona d'albicocche egualmente grandi, o quarti di mele cotte nello zucchero con del succo di limone, poi sgocciolate sopra uno staccio, poste un po' in isghembo sulla sottostante gelatina, od altro

Fragole congelate.

Un giorno prima di servirsene si aggiunge a 4 decilitri di zucchero chiarificato una tazzina da caffè piena di buon vino bianco, il limpido succo di un limone, un deca di colla di pesce disciolta e colata, e dopo filtrato il tutto un'altra volta, vi si mesce un cucchiaino di maraschino. Lo si versa poco a poco su belle e scelte fragole disposte in chicchere da caffè, mettendo queste sul ghiaccio fino al momento di servire

Gelatine sbattute.

Cosifatte gelatine riescono più facilmente trasparenti delle altre, per cui si puo terminare ciascuna delle precedenti in questo modo quando per caso non fosse riuscita del tutto limpida e trasparente e nel congelarsi la si vedesse poco consolidata. La si può anche preparare di primo impianto con frutta sciroppate o crude, facendo cuocere le frutta duracine nell'acqua e zucchero e passando per lo staccio quelle fresche di polpa molle. A 4 decilitri di polpa s'aggiungono 4 decilitri di zucchero cotto, mescolato a 2 deca di colla di pesce disciolta ed al succo di limone. Il tutto si mette freddo e colato in una bacinella posta sul ghiaccio o nell'acqua fredda, battendolo col fuscello da uova fino a che sia ridotto a spuma. Questa si ammassa poscia sopra un piatto, servendola tosto con dei dolci. Oppure la si ricolma in uno stampo immerso prima nell'acqua fredda, lasciandovela fino al momento di riversarla.

Gelati.

Istruzione generale.

Volendo che il composto messo in un recipiente si congeli, devesi aggiungere del sale al ghiaccio. Diacciandosi la sostanza più presto sull'orlo del recipiente, bisogna mescolarvi energicamente il contenuto onde bene assimilarlo.

Per diacciare fa bisogno d'un *secchio* più profondo e di doppio diametro della sorbettiera di forma cilindrica, per poter contornarla in fondo e lateralmente di ghiaccio almeno per la larghezza d'una mano, d'una *sorbettiera di stagno col coperchio a vite* e munita d'un manubrio per girarla, aprirla e chiuderla, e d'una *spatola di legno* duro per mescolare il composto durante la congelazione.

Oltre a questi semplici utensili ve ne sono diversi altri di nuova costruzione, per accellerarne la confezione, semplificandola.

Il ghiaccio ha d'essere sminuzzato ed impregnato di sale. (Per ogni secchio pieno di ghiaccio ci vuole 1 a 2 chili di sale). Lo si pigia bene con un pestello sotto alla sorbettiera ed all'ingiro spargendovi a strati il sale d'intorno. la sorbettiera si pone vuota nel ghiaccio, e quando la sia ben diacciata, la si rasciuga, ricolmandola poi a metà colla miscela fredda.

Si comincia a girare la sorbettiera quando la sia già stata alcuni minuti immersa nel ghiaccio dopo aver asciugato la parte sporgente, prima d'impugnare il manubrio. *Per mescolare il contenuto* si leva il coperchio e si distacca colla paletta la parte congelatasi sulla parete laterale ed in fondo, mescolandola al resto, premendo nello sbattere la paletta sulle pareti della sorbettiera per rendere uniforme e liscia la massa. Si seguita a girare e mescolare prestamente, lasciando poi aperta la sorbettiera, finchè il tutto sia ridotto ad una manteca compatta liscia ed elastica.

Per ottenere ciò è molto importante che *la quantità di zucchero* sia in giusto rapporto col resto delle sostanze, particolarmente per i gelati fatti al succo di frutta, poichè se vi si trova troppo zucchero, la congelazione ha difficilmente luogo, e se lo zucchero scarseggia, la massa si diaccia troppo, in qual caso si può rimediarvi mescolandovi a cucchiaiate dello zucchero in polvere.

La proporzione giusta si stabilisce colla bilancia *da zucchero* che immersa nella massa deve fermarsi sui 20 gradi, ciocchè si raggiunge aumentando il peso dello zucchero o viceversa delle altre sostanze.

Volendo accelerare la congelazione s'aggiunge oltre al sale anche del salnitro e del nitrato d'ammoniaca cristallizzato, 7 deca per sorta, ottenendo così in 10 minuti un rapido raffreddamento, denominando questo *„gelato al minuto"*. Il composto, se di panna o succhi di frutta, s'adopera crudo collo zucchero sciolto soltanto. In mancanza di una sorbettiera si può prepare il gelato in un bacino a batti-neve, che si gira facilmente introducendo un dito nel manubrio mentre si mescola la massa con una spatola. Dapprima si versa poco liquido nel recipiente aggiungendovi man mano dell'altro.

Qualora si lascia un po' di tempo il gelato nella sorbettiera, lo si deve staccare dalle paretti ed ammassare nel centro, onde non formi dei diacciuoli, dipoi lo si leva a cucchiaiate per ammonticchiarlo. Se lo si mette in stampi composti di due pezzi fermati con una cerniera, si unge con burro la parte ove si chiudono, per impedire che ne penetri l'acqua avvolgendo interamente la forma in carta da scrivere, ponendola così nel ghiaccio, e levandone l'acqua se vi fosse troppo abbondante. Per rovesciare il contenuto s'immerge la forma nell'acqua riposata.

Gelati da succhi di frutta.

S'aggiungono a $^1/_2$ litro di frutta in conserva 20 deca di zucchero cotto a trasparenza in $^1/_2$ litro d'acqua ed il succo di 1 a 2 limoni, e lo si mette freddo nella sorbettiera. Per il succo di frutta cotte a vapore senza zucchero si fa bollire più quantità di zucchero coll'acqua, e chiarificato e colato che sia attraverso una salvietta, se ne mescola a piacere nel succo, aggiungendo dell'agro di limone, e se il colore lo richiede, un po' di sciroppo d'alkermes. Succo di limone si adopera parcamente, acciò non ne domini troppo l'acidità.

Gelati di frutta fresche.

Di fragole o lamponi. A $^1/_2$ litro di fragole passate per lo staccio s'aggiungono 25 deca di zucchero con $^1/_2$ litro di acqua, un po' di agro di limone e cocciniglia od alkermes per vantaggiare il colore. Al gelato di lamponi s'aggiunge un po' più succo di limone.

Di ribes. A $^1/_2$ litro di succo spremuto s'aggiungono 30 deca di zucchero, bollito con $^1/_2$ litro d'acqua.

Di visciole. Queste si pestano e passano oltre un lino, mescolandone a gusto il succo allo zucchero bollito con acqua e succo di limone.

D'albicocche. Si versano 30 deca di zucchero bollito con $^1/_2$ litro d'acqua sopra 20 deca d'albicocche pelate e tagliate per metà, lasciandovele in infusione durante la notte, ed aggiuntovi del succo di limone, si passano per uno staccio. Le mandorle sgusciate dall'osso e dimezzate, si mettono per un'ora nello sciroppo.

Di pesche. Si tagliano a quarti delle pesche, cospargendole di zucchero e si versano al disopra alcuni cucchiai di vino, lasciandovele alcune ore in infusione. Dipoi si passano e vi si aggiunge dello zucchero bollito a piacere, un po' di sciroppo d'alkermes e succo di limone.

D'ananas. Si cuociono 20 deca di zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua, mettendovi a sobbolire dei pezzi d'ananas fresco od in conserva; teneri che siano vi si mesce del succo di limone e si passano per lo staccio.

D'arancio. Alla raschiatura di 1 arancio s'aggiunge il succo di 6 aranci ed 1 limone, e bolliti che siano 20 deca di zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua, si mescola e passa il tutto.

Di limone. A $^1/_2$ chilo di zucchero disciolto in relativa quantità d'acqua, s'aggiunge a piacere il succo limpido di alcuni limoni e l'aroma di un intero, lasciando un'ora a riposare il tutto, indi lo si passa.

Gelato al liquore. Si cuociono 30 deca di zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua mescolandovi il succo di 2 limoni ed $1^1/_2$ decilitro di maraschino.

Gelato di tutti frutti.

Consolidato che sia il gelato di limoni, aranci o ananas vi si mescolano tosto delle frutta in conserva tagliate a quadrelli grandi come nocciuole, fette di popone, pere, ananas, ecc., imbandendo il tutto montato a piramide.

Gelato alle mandorle o nocciuole.

Di mandorle amare. Preparato che sia $^1/_2$ litro di latte di mandorle con 14 deca di mandorle dolci e 2 deca d'amare, lo si sbatte a crema con 6 tuorli e 14 deca di zucchero; versato freddo nella sorbettiera, lo si riduce a voluta consistenza, poi s'aggiunge la spuma di 2 decilitri di panna. Al gelato di nocciuole basta l'aroma di vaniglia.

Di mandorle tostate. 21 deca di mandorle tostate d'un bel colore dorato con 10 deca di zucchero, raffreddate e pestate, si mettono in 7 decilitri di panna bollente, lasciandovele un'ora in fusione e, mescolatovi altri 7 deca di zucchero, si sbatte il tutto a crema con alcuni tuorli.

Gelato alla vaniglia.

Alla panna. Si cuoce un pezzettino di vaniglia con un poco di fior di latte, e fredda la si cola in 7 decilitri di panna; aggiuntovi 30 deca di zucchero in polvere e 4 a 6 tuorli, lo si sbatte sul fuoco finchè sia caldo, alquanto denso ed i tuorli non siano più crudi, seguitando, per raffreddarlo, a sbattere il tutto nell'acqua fredda.

All'acqua. Si apre in due un bastoncino di vaniglia e tagliata a pezzetti, la si scotta con dello zucchero chiarificato e caldo, lasciandovela in fusione tutta la notte. Il giorno seguente si aggiunge dello zucchero depurato ed un po' di succo di limone a piacere, e dopo colato lo si tinge collo zucchero tinto in rosa.

Per un gelato al minuto si mescolano 15 deca di zucchero in polvere con della vaniglia bollita nella panna e colata; quando il tutto sia freddo s'aggiungono 7 decilitri di panna densa.

Gelato al caffè.

Si versano 10 deca di caffè appena tostato in 7 decilitri di panna bollente, coprendola poi; fredda la si passa, frullandovi 6 tuorli e 20 deca di zucchero sulla brage finchè sia calda e densa, poi la si versa in un bacino posto nell'acqua, dimenandola fintanto che si raffredda.

Oppure: Si mesce del buon caffè nero e della panna montata.

Gelato al caramello.

Si fanno caramellare 25 deca di zucchero, poi lo si cuoce con 4 decilitri di panna bollente. Quando è sciolto, si frullano 3 decilitri di panna fredda con 2 tuorli, la si riunisce al resto, e sbattendo incessantemente si fa scaldare il tutto fintanto che i tuorli non sono più crudi, e passato per lo staccio lo si mette freddo nella sorbettiera.

Gelato alla cioccolata.

Si sciolgono con acqua bollente o fior di latte 15 deca di cioccolata alla vaniglia; ben assimilata che sia, vi si versa poco a poco 7 decilitri di latte, lasciandovela cuocere lentamente $^1/_4$ d'ora, poi si lascia raffreddare. Si tramenano 30 deca di zucchero e 6 tuorli a spuma, versandovi pian piano la cioccolata fredda, e colata, la si tramena su poco calore finchè i tuorli non siano più crudi, seguitando a sbattere mentre raffredda. La si mette nella sorbettiera un'ora prima di servire.

Gelati riversati.

Le forme si devono raffreddare nel ghiaccio e tosto riempire. Nelle forme a frutta il gelato ha d'essere composto del medesimo frutto che rappresenta la forma. Questa si chiude saldamente ungendo il coperchio tutt'attorno col burro, che condensato dal freddo impedisce che vi entri dell'acqua, poi avvolta in carta da scrivere umettata, la s'immerge nel ghiaccio molto salato fino al momento di servirlo. Le forme appuntite si ricolmano con un composto a piacere. Levata dalla carta si passa una spugna bagnata nell'acqua fredda su tutta la forma, indi la si rasciuga, per rovesciare il contenuto.

Granite nei calici.

Le granite d'arancio od altre frutta crude si preparano come i gelati, lasciando però rappigliare a metà il composto, che si serve in calici da ponce quale bibita diacciata.

Di frutta con vino. Si mescola ad un gelato di frutta crude, la quarta parte della sua quantità del buon vino, e lo si serve in calici da ponce. Si prende per frutta chiare del vino bianco, per frutta rosse del vino nero e per albicocche del moscato di Lunel.

D'ananas e spuma. Si prepara il gelato (come indica pag. 520) e vi si mescola, quando è rappigliato, la neve di 2 chiare sbattuta con dello zucchero sciolto e freddo; ricolmato in calici da sciampagna lo si serve con dolci al bisquit, pane alle mandorle o cialdoni.

Ponce gelato alla romana. S'aggiunge alla raschiatura di 2 aranci e 2 limoni il succo di questi frutti, $^1/_2$ chilo di zucchero sminuzzato e $^1/_2$ litro d'acqua, lasciando coperto il tutto finchè lo zucchero si sciolga, indi lo si passa nel gelato. Rappigliato che sia, vi si mescolano 2 decilitri di rum, 3 decilitri di sciampagna, 1 decilitro di sciroppo d'ananas, e dimenato bene lo si serve in calici.

Ponce à la glace. Quando si mesce il rum al gelato di ponce come sopra, vi si aggiunge anche la ferma neve inzuccherata di 2 chiare, e mescolatolo alcuni secondi, va riempito in calici da ponce, ove vi si forma una spuma bianca alla superficie.

Ad un gelato d'aranci s'aggiunge quando è consolidato, 4 decilitri di sciampagna, e dibattuto bene lo si versa in calici.

Gelato al liquore colla spuma. Ad un gelato di lamponi si mesce del maraschino e poi della neve d'uova zuccherata.

Vino à la glace. Si mescola a freddo una bottiglia di buon vino, il succo di un limone e 14 deca di zucchero, e passato il tutto lo si fa congelare non troppo solidamente, per servirlo poi in calici.

Pel *caffè à la glace* si ricolma il gelato al caffè a metà condensato nei calici, ammassando al disopra la spuma di panna zuccherata.

Frutta gelate.

Si pigiano in una sorbettiera diverse qualità di frutta alternate a piccoli strati e cosparse di zucchero, gocciandovi sopra del succo di limone. Frutta più grandi si pelano e tagliano a pezzi, le piccole rimangono intatte. S'immerge la sorbettiera nel ghiaccio salato, e più volte si stacca il contenuto dagli orli, mescolandolo leggermente. Per riversare le frutta sul piatto, s'immerge la sorbettiera in acqua; dopo che la sia stata un tempo ferma nel

ghiaccio, si versa al disopra dello zucchero filato tiepido, riponendola di nuovo nel ghiaccio. Preparati in questo modo i poponi particolarmente riescono a meraviglia.

Crema gelata.

Si sbatte nel bacino una crema di 4 decilitri di fior di latte all'aroma di vaniglia, 8 tuorli e 15 deca di zucchero, sbattendo continuamente anche mentre si raffredda, mescolandovi poi la ferma spuma di 2 decilitri di panna. Di questa crema si riempie una scatola di latta fornita d'un coperchio ben aderente, che fu prima spalmata con del burro fuso e spolverizzata densamente con delle briciole di biscotti. Chiusone bene il coperchio come pel gelato riversato (pag. 522), la si colloca per alcune ore nel ghiaccio molto salato, che nell'estate si rinuova un'altra volta. La crema riversata si taglia poi come il pan di Spagna a fette e così si serve.

Al succo di frutta. Si mescola alla precedente crema il succo spremuto di fragole fresche, lamponi od albicocche mescolate allo zucchero in polvere, tosto che questo sia sciolto, nonchè la spuma di 4 decilitri di panna, lasciando che si congeli in una forma chiusa.

BIBITE CALDE E FREDDE.

Cioccolata.

Per 3 grandi tazze piene di latte si sminuzzano 10 deca di cioccolata, stemperandola con un po' di latte in una tegghia sul fuoco e mescolandola bene. Poi s'aggiunge il resto del latte, e lasciatala bollire la si versa nella cioccolatiera (Fig. 48); dopo alcuni minuti la si frulla ben bene, servendola tosto. Se vuolsi la cioccolata colla spuma, si prende del buon fior di latte, raccogliendo la spuma nelle tazze mentre si frulla; versandosi poi la cioccolata, la spuma monta alla superficie; questa si può polverizzare con della cioccolata e dello zucchero in polvere, che si arroventa con ferro ardente.

Fig. 48.

Oppure: Nell'imbandire si frulla la cioccolata con 1 tuorlo dimenato prima con poco latte. Si serve la cioccolata con chifel, biscotti o con pane al latte.

Cioccolata all'acqua si prepara identicamente con una dose di cioccolata proporzionalmente aumentata. Si serve con dei chifel o delle fette di panini crostati (pag. 5).

Cioccolata al cacao disgrassato. Per una tazza di latte si prende 1 cucchiaino di polvere di cacao ed altrettanto zucchero in polvere, e stemperatolo dapprima con un po' di latte freddo, poi coll'intera porzione, lo si fa bollire.

Per facilitarne la digestione, particolarmente alle persone sofferenti allo stomaco, ed anche per maggior economia, si cuoce dapprima il cacao nell'acqua finchè sia interamente sciolto, mettendovi poi a sobbolire lo zucchero ed il latte, frullando infine il tutto.

Cacao.

Si mescolano insieme semi di cacao tostati e pestati colla buccia, mettendone a cuocere 3 pieni cucchiai in 4 decilitri d'acqua

bollente: tramenandolo fino a che riprende il bollore, si lascia il cacao lentamente bollire 1/4 d'ora. Poi vi s'aggiunge 1 cucchiaio d'acqua fredda e lo si mette in disparte, affinchè i sedimenti si depositino. Va stemperato come il caffè con latte e zucchero.

Caffè.

Per ottenere un buon caffè importa sopratutto che se ne adoperi una buona qualità; e per conoscerla, non si deve aver riguardo al nome o alla specie del medesimo, ma al prezzo ed all'aroma che esso manda sia gregio o tostato. Per far *la prova* se il caffè sia avariato, se ne mette un poco nell'acqua calda; tingendosi questa in giallo, significa che è buono, se in verde o bruno sporco, indica che è falsato o guasto. Ad ogni modo sta bene di lavare il caffè in acqua tiepida ed esporlo al sole steso sopra un lino o, dopo rasciugato, sopra fogli di carta sul focolaio. I granelli d'una buona qualità di caffè vanno uniformemente in fondo quando si mettono nell'acqua fredda. In ogni caso lo si deve mondare ed asciugare.

Il caffè devesi *più spesso possibile tostare* e macinarsi al momento di farne uso. Una partita più grande di caffè tostato ha d'essere conservata soltanto in un vaso ben chiuso di porcellana o vetro. Nel tostare il caffè fa d'uopo che lo si dimeni, mescoli ed agiti di continuo nel tostino. Quando il contenuto comincia a fumare crepitando, ci vuole molt'attenzione per non trascurare la giusta tostatura; quando ha preso un colore bruno-castagna e diffonde un gradevole profumo, egli è a segno e lo si versa per raffreddare in una terrina. Mal tostato, il sapore ne è danneggiato tanto dai granelli abbrustoliti troppo, quanto da quelli che lo sono troppo poco.

Il caffè macinato nè troppo fino nè troppo grossolanamente si versa sullo staccino della macchina a filtro dopo averlo staccato dal sottostante recipiente, aciò non vi entri qualche particella del caffè. Per ogni tazza si calcolano da 10 a 15 grammi. Si versa l'acqua o l'infusione dei fondi, bollita in una tegghia d'ottone, in piccole porzioni sempre bollenti nella macchina, coprendola tosto col suo coperchio, e chiudendone il becco col turacciolo.

Per l'infusione dei fondi si raccolgono questi ogni volta in un recipiente ben risciacquato e coperto, ribollendoli con quel

quantitativo d'acqua che ci vuole per la preparazione del caffè; il liquido depositato s'adopera invece dell'acqua pura. Si lascia il caffè nella macchina, se la è di porcellana, fino al momento di servire; se invece di latta, lo si versa tosto nella caffettiera di porcellana prima scaldata nell'acqua calda, lasciandovelo in bagno-maria fino a terminata bollitura della panna. Questa non ha d'essere di qualità inferiore, ma di gusto squisito, e devesi presto bollire.[1])

Fig. 49.

Per cuocere il caffè in una caffettiera di rame non stagnato od in una pentola di terra o porcellana, se ne mescola una parte nell'acqua fredda e l'altra quando già bolle, lasciandolo depositare per 10 minuti dopo avervi aggiunto alcuni cucchiai d'acqua fredda.

Pel caffè nero dopo il pasto, se ne prende la migliore e più forte delle qualità, che appena tostata e filtrata si serve in piccole tazzine.

L'uso turco esige che il caffè venga ogni giorno tostato di fresco e ridotto in fina polvere con apposito macinino. Si prende per ogni piccola tazzina 1 cucchiaino da caffè colmo che si mette con 2 pezzetti di zucchero a cuocere ben mescolato in una cocoma nell'acqua bollente, e lasciatolo depositare soltanto un poco lo si versa ancor torpido nelle tazzine.

Caffè alla panna diacciato per l'estate. Si versa del caffè nero già freddo in una bottiglia, tappandola bene; si sbatte poi a spuma della buona panna, e posti entrambi sul ghiaccio si servono poi con dello zucchero in polvere.

Caffè omeopatico. Si fa tostare in parte eguale della segala e dell'orzo vestito, lavati, asciutti e mondati che sieno, poi si mescolano ben insieme. Se ne cuociono 2 cucchiai ricolmi in 4 decilitri d'acqua bollente, mescolando il contenuto per impedire che trabocchi, lasciando che bolla finchè non vi sia più spuma; dipoi s'aggiungono alcuni cucchiai d'acqua fredda e lo si lascia depositare. Si riscalda il caffè depurato versandolo in una cocoma che si pone nell'acqua calda.

Tè.

Si versano dapprima soltanto alcuni cucchiai d'acqua bollente sul tè posto in tettiera, cioè 3 cucchiaini da caffè ricolmi per

[1]) La pentola (Fig. 49) è fatta in modo che se anche il latte trabocca non prende cattivo gusto, poichè a mezzo d'un congegno rientra nella pentola.

6 tazze, onde far gonfiare le foglioline, poscia si versa la rimanente acqua bollente. Si passa l'infusione dopo 4 minuti sullo zucchero nelle tazze, perchè lasciandovelo più tempo perderebbe in colore e sapore e potrebbe persino danneggiare la salute. Se vi rimane un resto nella tettiera, lo si cola e mette in disparte per una seconda infusione. Occorrendo una più grande quantità si prepara il tè sempre di fresco sulla tavola ove va servito, servendosi a tale uopo d'apposita macchina (Samovar) per far bollire l'acqua alla fiamma di spirito.

Si mescola oltre allo zucchero a piacere della buona panna fredda o presso a poco un cucchiaino di rum in ogni tazza, per qual modo riesce meno eccitante che senza il rum. Lo si serve con uova sode, pane burrato, pasticcerie dolci o salate, biscotti, e delle carni fredde, di preferenza il prosciutto.

Offerto semplicemente quale bibita riscaldante, si serve il tè con del vino nero o succo di limone e zucchero.

Un tè leggerissimo allo zucchero con più quantità di rum od arrak si nomina Czai.

Tè di formentone.

Per una decozione di tè nutritivo, digeribile e non eccitante di grani di formentone, si ammoliscono questi per alcune ore dopo triturati, cuocendoli poi finchè l'acqua sia divenuta glutinosa e diffonda un'odore di vaniglia. Si prende questa bibita col latte e zucchero invece del caffè, oppure collo zucchero ed un po' di rum, o col vino nero bollente.

Preparato con latte, zucchero e tuorli a guisa di leggera crema, si usa servirsene quale bevanda rinfrescante dopo aver parlato e letto molto ad alta voce.

Ponce.

Si versa su 50 deca di zucchero in una zupiera $1^1/_2$ litro d'acqua, lasciando il tutto riposare in luogo caldo. Prima di farne uso si cuoce lo zucchero finchè è chiaro e s'aggiunge un pezzettino di vaniglia ed una sottile buccia di limone, il succo colato di un limone e 4 aranci (o 2 limoni ed un arancio), lasciandovelo

sobbollire soltanto; dipoi s'aggiungono 4 decilitri d'infusione d'un tè chinese e $^1/_2$ bicchiere di rum, colando poscia il tutto nella zuppiera. Si serve oltre al ponce in bicchieri anche del rum in bottiglietta, e delle pasticcerie, nel tempo di Natale quelle fatte al miele, o focacce, e nel carnevale di preferenza dei fasching-krapfen caldi (pag. 427)

Si prepara il ponce per una persona, colmando un bicchiere da tavola a metà con dello zucchero, il resto con dell'acqua; messo il tutto a cuocere in un bollitore a spirito ed aggiuntovi $^1/_4$ cucchiaio di tè ed il succo di $^1/_2$ limone, lo si passa dopo 4 minuti, mescendovi 2 cucchiaini di rum.

Ponce al riso. Si cuociono in 1 litro d'acqua $^1/_2$ ora 10 deca di riso, e colata la si aggiunge in sostituzione del tè agli altri ingredienti del ponce.

Per la preparazione dell'essenza di ponce s'aggiunge ad ogni litro di rum la buccia sottile di 2 limoni e $^1/_2$ bastoncino di vaniglia, e ben tappato lo si lascia alcuni giorni in riposo. Poscia si cuoce 1 chilo di zucchero con $^3/_4$ litro d'acqua finchè getti delle grandi bolle; frattanto si spreme il succo di 6 limoni per colarlo nel rum, che poi si mescola diligentemente nello sciroppo di zucchero. Freddo, lo s'imbottiglia, tappando e saldando con cera lacca le bottiglie, che si salvano in posizione ritta. All'occorrenza lo si mescola a piacere al tè caldo e zuccherato.

Ponce al vino.

Si soffrega 1 limone con $^1/_2$ chilogramma di zucchero, e versatovi sopra 2 decilitri d'acqua lo si lascia tutta la notte in infusione, cuocendolo l'indomani fino al quarto grado (pag. 64). Poscia s'aggiunge $1^1/_2$ litro di buon vino vecchio, il succo di 1 limone e 2 decilitri di rum. Si serve questo ponce in calici caldo o freddo a piacere.

Ponce reale freddo. S'aggiungono a 85 deca di zucchero 2 decilitri d'una infusione chiara di tè, e quando è sciolto, anche il succo di 2 limoni, 2 aranci, 4 decilitri di Bordeaux, 3 decilitri di vino del Reno, 3 decilitri di sciampagna e 2 decilitri di arrack. Empito in bottiglie lo si mette sul ghiaccio per servirlo diacciato nei calici. O vi si aggiunge pure una tazzina da caffè piena di sciroppo d'ananas ed altrettanto maraschino.

Grog o ponce da marinai.

Si versa 1 bicchiere di rum e 25 deca di zucchero in 7 decilitri d'acqua bollente o fredda, o si mescola zucchero e rum a piacere nei bicchieri. Oppure si cuoce 1 chilo di zucchero con poc'acqua fino a che faccia gran bolle, e versatovi 3 decilitri di rum lo si conserva in bottiglie.

Vino e ponce all' uova.

Vino all'uovo (Ammiraglio). Si tramenano a densa spuma 6 tuorli, 25 deca di zucchero in fina polvere ed il succo di $^1/_2$ arancio; versatovi poi $^1/_2$ litro di vino nero sobbollito con un po' di vaniglia e freddo che sia, si sbatte o frulla il tutto come un zabaione (pag. 67) sul fuoco finchè addensato comincia a montare, servendolo ancor caldo in calici.

Per un ponce all'uovo si cuociono 40 deca di zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua e la sottile buccia di $^1/_2$ arancio; quando è chiaro lo si cola, mescolandovi il succo chiaro di 3 aranci e 2 limoni e $^1/_2$ litro d'un'infusione di tè chinese, che freddo, lo si sbatte con 6 tuorli e 2 chiare in una bacinella come lo zabaione, mentre s'aggiunge ancora 1 a 2 decilitri di rum.

Crambamboli o ponce alla cacciatora.

Si versa in una terrina una bottiglia di vino, adagiandovi sopra una grata di ferro ben aderente; si poggia su questa 1 pezzo di zucchero imbevuto di arrak che si accende, per farne stillare le gocce nel sottostante vino. A questo modo si brucia poco a poco $^1/_2$ chilo di zucchero, dopodichè si possono aggiungere 4 decilitri di sciampagna. Se la bibita fosse troppo forte, vi si può mescere nel bicchiere un po' d'acqua.

Vino brulè.

S'inzucchera a piacere del vino bianco o rosso, aggiungendo alcuni garofani ed 1 pezzo di cannella, poi lo si scalda fino al bollore. Levate le droghe, questo vino si serve in un vaso da ponce oppure in una bottiglia avvolta d'una salvietta, versandolo in piccoli bicchieri.

Bischof (Vescovo).

Caldo. Si mette la buccia sottile d'un arancio amaro e di $^1/_2$ arancio dolce in 7 decilitri di vino nero, lasciandovele per 8 giorni in fusione. Si cuoce poscia $^1/_2$ chilo di zucchero fino al quarto grado, mescolandovi il succo d'un arancio, e quando è freddo il vino colato. Questo estratto salvato in bottiglie si mesce al vino brulè preparato con vino nero.

Freddo. Si fa bollire $1^1/_2$ litro d'un buon vino nero, $^1/_2$ litro d'acqua e $^1/_2$ chilogramma di zucchero. Frattanto si prepara in una pentola il succo chiaro di un limone, un pezzo di vaniglia, 2 decilitri di rum, indi il vino bollente, e coperto lo si lascia raffreddare, per conservarlo in bottiglie. Va servito in calici e stemperato a piacere con acqua fresca.

Cardinale.

Si pela un ananas di media grandezza, affettandolo sottilmente, e versatovi sopra una bottiglia di buon vino nero, lo si copre. Alcune ore dopo si aggiungono 10 deca di zucchero, 4 decilitri d'acqua, e sciolto che sia lo zucchero, si unisce il tutto, dopo colato, con una bottiglia di sciampagna. Empita in bottiglie, la miscela si pone sul ghiaccio prima di servirla.

Liquori di facile preparazione.

Al caffè. In $^1/_2$ litro del miglior spirito di vino si mettono 3 grammi di vaniglia tagliata a pezzettini, e tappato lo si lascia alcuni giorni in luogo caldo in riposo. Dipoi si cuoce 1 chilo di zucchero raffinato con $^1/_2$ litro d'acqua fino al grado di filare, e si prepara in pari tempo con $^1/_4$ di chilo d'un'ottima qualità di caffè appena tostato $^1/_2$ litro di chiara decozione, che si mette a sobbollire nello zucchero per impedire che questo s'indurisca. Lo si mescola freddo allo spirito di vino filtrato, versando il tutto in una bottiglia, che tappata si lascia da 4 a 6 settimane in un luogo tiepido prima di dividerlo in più bottigliette, per salvarle sigillate in posizione ritta in una dispensa asciutta. Conservato così per alcuni mesi, il liquore guadagna in bontà, mentre conservato più a lungo perde parte del suo sapore. E' un eccellente

corroborativo in casi di stanchezza. Per diminuirne la forza lo si mescola con fior di latte.

Liquore alle visciole. Un chiaro sciroppo colato dalle visciole in composta o cotte a bagno-maria, si unisce a del buon spirito di prugne (slivovitz) con alcuni garofani, si finisce identicamente come il liquor al caffè. Lo si serve in calici da liquore con biscottini o simili.

Liquore al cumino. Si versa $^1/_4$ di litro d'acqua bollente su 2 cucchiaini da tè colmi di comino, e quando è freddo s'aggiunge $^1/_2$ litro d'acqua e $^1/_2$ litro del migliore spirito di vino, lasciando che riposi 6 giorni in un luogo caldo, agitandolo di quando in quando. Poi si sciolgono 40 deca di zucchero con 3 decilitri di acqua e colatovi lo spirito lo si finisce come il liquore al caffè.

Bibita aromatica (Maitrank).

Si raccoglie nel mese di maggio prima che fiorisca la piantina nominata Asperula odorata, lasciando che si appassisca per alcune ore. Dipoi si mettono 2 deca con 28 deca di zucchero sminuzzato in infusione in 1 litro di buon vino bianco, ed aggiuntovi $^1/_2$ arancio tagliato a fette, lo si lascia riposare $^1/_2$ ora prima di colare il vino. Va consumato presto onde non perda il buon sapore.

Bowles di frutta.

Questa sorta di ponce freddo al vino si offre nei convegni serali o nelle gran merende dopo il caffè in luogo del vino, con torte od altre pasticcerie fine. Va servito nel vaso da ponce (bowle) per poter ripetute volte colmare i calici.

Bowle di fragole e lamponi. Si chiarificano 25 deca di zucchero (come indicato a pag. 64) versandolo sopra 20 deca di fragole di bosco molto mature, e sopra dei lamponi, mettendo 5 deca di belle scelte fragole nel vaso da ponce, cospargendole di zucchero. Due ore più tardi si versa il succo delle fragole zuccherate nel vaso, aggiungendo presso a poco 7 decilitri di buon vino bianco, ponendo poi il vaso sul ghiaccio. Nel servire si versa una piccola bottiglia di sciampagna nella miscela.

Alle pesche. Si adagiano nel fondo del bowle 6 grandi pesche pelate e tagliate a sottili quarti con 50 deca di zucchero, e coperte si lasciano macerare per alcune ore. Poco prima d'imbandire si

versa una bottiglia di vino bianco ed un'altra di vino nero nel vaso, che poi si pone sul ghiaccio e prima di colmare la miscela nei calici vi si unisce una piccola bottiglia di sciampagna.

Alle mele. Per l'eguale quantità di vino, si pelano 12 pezzi di mele Calville o Reinette all'ananas, lasciandole, tagliate in sottili spicchi macerare tutt'una notte collo zucchero ed una parte del vino, prima di mescolarvi l'altra, ponendo poi il vaso sul ghiaccio.

Bowle all'arancio. Si toglie l'aroma di 1 arancio, e si dividono 3 aranci sbucciati in tanti spicchi, mondandoli dai semi; adagiati nel bowle si versano nel medesimo 25 deca di zucchero e 2 bottiglie di vino, mettendolo per alcune ore sul ghiaccio, dopodichè vi si mesce una piccola bottiglia di sciampagna.

Per un bowle all'ananas si pone sul ghiaccio un composto d'ananas in conserva o fresche unitamente a del vino bianco, e nel servire s'aggiunge dello sciampagna.

In luogo di sciampagna si usa prendere per comporre dei bowles più semplici 2 bottiglie di vino, $^1/_2$ bottiglia di selter o sifone ed un po' di maraschino.

Bibite di frutti sciroppati.

Sorbetto. Si schiacciano delle fragole mature, albicocche, lamponi od altri, e mescolatovi un po' d'acqua se ne cola il succo. Dipoi s'aggiunge dello zucchero, succo di limone ed un po' di maraschino, indi lo si pone sul ghiaccio oppure vi si mescola del ghiaccio sminuzzato, e lo si serve in calici.

Oppure: Si liquefa in un bicchiere un gelato di albicocche, aranci od ananas.

Succo di frutta. Si versa nell'acqua fresca a piacere il succo fermentato di lamponi, ribes od uva crespina, con dello zucchero od anche un po' di limone

Per la preparazione del succo di ribes si mette l'uva mondata su calore temperato finchè se ne sia separato il succo, che si cola e lascia in riposo durante la notte. Lo si passa l'indomani in un altro recipiente, aggiungendo 15 deca di zucchero al succo di 50 deca di ribes, lasciando che bolla $^1/_4$ d'ora dopo che sia sciolto. Freddo lo si mesce all'acqua quale bibita rinfrescante.

Nell'acqua di soda si mette un po' di succo di fragole, lamponi, e di preferenza succo di limone.

Limonata ed aranciata.

Si sbucciano i limoni ed aranci con parte della pellicola bianca, come le mele, acciò nello spremerne il succo questo non pigli dell'amaro, lasciandolo tosto colare pello staccino.

Per una *limonata od aranciata fredda* si mette del succo di limone ed arancio con dello zucchero a piacere nell'acqua fresca. Per la *limonata calda,* si cuoce pel succo di un limone 5 deca di zucchero e 3 decilitri d'acqua, e quand'è chiara s'aggiunge il succo.

Zucchero alle frutta per bibite.

Per preparare più presto si spreme il succo di più limoni quando sono a buon prezzo, e passatolo per una pezzuola di mussolina, lo si pesa. Per $^1/_4$ di chilo di succo si prende un chilo di zucchero in polvere, che mediante una mestola nuova si amalgama al succo. Si sminuzza poi quest'impasto di zucchero, e diviso su piatti lo si mette dopo il pranzo nel forno poco caldo. Quando lo zucchero è asciutto, viene pestato e conservato in piccoli vetri ben tappati.

Per farne una limonata, si mettono 2 a 3 cucchiai in un bicchiere d'acqua; o se ne prende col tè e rum qual ponce.

D'altre frutta, come lamponi, fragole, ribes, si prepara una provvista nello stesso modo per le bibite di tutto l'anno, essendo più saporito che i succhi sciroppati.

Latte di mandorle (Semata).

Per un litro d'acqua fresca si prendono 30 a 40 mandorle scelte, lavate ed asciugate in un pannolino, oppure sbucciate, pestandole finamente con alcune gocce d'acqua, acciò non riescano oleose. Quando sono ridotte a pasta, si diluiscono poco a poco con acqua, finchè sembra un latte, passando il tutto oltre una salvietta in un bicchiere od in un vaso di porcellana. Le rimanenti mandorle si pestano di nuovo, e diluite con acqua si spremono, così ripetendo l'operazione fintanto che l'acqua si converte bianca. Nell'usarne si zuccherà a piacere la semata, non però nella bottiglia, quando non la si adopera subito. Volendo servirla tiepida, la si versa in un bicchiere che si pone nell'acqua calda.

Per farne provvista si possono triturare le mandorle con dello zucchero, onde ridurlo a pasta per formarne sopra una tavola spolverizzata di zucchero dei bastoncelli, che rasciugati all'aria si salvano ravvolti in carta.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

Per preservare le provvigioni dal guasto fa d'uopo osservare una meticolosa pulizia, badando che in nessuna parte si produca da qualche avanzo o ritaglio di sostanza, o dall'aria umida e difettosa, la muffa, parassito dannaso, che estendendosi invade pure altri oggetti. Tutti i recipienti, sia di vetro o d'altra sostanza, tenuti chiusi o capovolti, devono prima che se ne faccia uso essere puliti e risciacquati. È pure consigliabile di non salvare le vivande troppo a lungo, e di adoperare sempre prima le più stagionate.

Farina.

La farina si deve conservare in luogo asciutto, arioso e preservato da polvere, e spesse volte mescolata, passandola, nel farne uso, oltre un vaglio. Prima di mettere nel recipiente una nuova partita di farina, se ne spazzola il vecchio avanzo. La farina asciutta rende più che quella fresca e contribuisce alla buona riuscita di certe vivande.

Per i dolci e le paste al lievito è regola di prendere il fiore di farina. Le paste da strucolo richiedono una farina più ricca di sostanza glutinosa, giacchè l'altra impedirebbe che si stenda, e ne la romperebbe. Per le paste comuni si prende una qualità media od una miscela d'ambedue, e nelle verdure fine o paste pel brodo si prende di preferenza la qualità fina.

Pane casalingo.

er un pane oblungo o rotondo si mescola presso a poco un chilo di farina fina di segala in una terrina, con dell'acqua riscaldata ad un calore che il dito lo possa sopportare; riducendo il tutto ad un impasto molto tenero ed aggiuntovi sale ed anici e copertolo si lascia riposare; si stemperano intanto 2 deca di lievito di birra nel latte o nell'acqua calda, e mescolato con farina di frumento lo si lascia fermentare.

Dipoi si mescolano ambidue ed amalgamando il tutto alla farina di segala si fa un impasto consistente, che si manipola e lavora finchè scoppietta, si stacca dalla mano e diventa liscio e lucido. Lo si lascia riposare in vicinanza del focolaio caldo, e quando è ben lievitato lo si lavora un'altra volta sulla tavola infarinata, riuscendo così il pane finamente buccherellato; si forma poi un panetto oblungo che si porrà a lievitare in un cestello coperto da un lino.

Per cuocerlo *nel forno del focolaio economico* s'introduce già prima una tegola nel medesimo, adagiando su questa la lamiera, sulla quale si pone il pane già prima spalmato con acqua o latte freddo; al momento di girare il pane e quando lo si toglie dal forno va spalmato però col latte o acqua calda. Qualora il pane di forma rotonda e posto in un cestello o in terrina *si manda dal pistore* per farvelo cuocere, ciò si fa all'ora indicata da lui, e prima che il pane abbia lievitato una seconda volta. Se il pane poco cresciuto viene esposto a forte calore di sopra, si formerà tra la crosta e la mollica un vuoto, e quando sia stato impastato con troppo liquido e non abbia fermentato a dovere, riuscirà pesante ed untuoso.

Usandosi cuocere il pane a casa, si toglierà dalla pasta una piccola porzione, formandola a panettino e cospargendola di farina. Lasciatolo fermentare, si metterà in serbo nella dispensa per la prossima panificazione. [1])

Pel *pane di segala e patate* si prende $^1/_2$ chilogramma di queste lessate e passate, e comino invece d'anice, amalgamati alla precedente massa.

Si conosce se il pane sia ben cotto, quando la parte di sotto, picchiata colla noce d'un dito, manda un suono chiaro. I pani

---

[1]) *Lievito asciutto.* Si asciugano all'aria i rimasugli della pasta di pane e per adoperarli per la prossima panificazione si sciolgono in acqua calda.

Lievito asciutto di vino. Si prepara colla schiuma tolta dal vino in fermentazione e con farina bianca. Si formano dei panettini, che ben asciugati si conservano tutto l'anno e si possono adoperare anche per le paste dolci.

Lievito asciutto di luppolo. Si versa $1^1/_4$ di litro d'acqua bollente su 10 deca di luppolo fresco, asciutto, mescolato a 2 chilogrammi di crusca di frumento e si lavora ben bene questo miscuglio. Raffreddato che sia si torna a lavorare, aggiungendovi 2 chilogrammi di pasta di pane e si lascia fermentare. Questa pasta si fa a pezzettini che si lasciano asciugare all'aria finchè diventano duri. Per far un pane con 2 chilogrammi di farina si sciolgono 6 deca di questo lievito nell'acqua tiepida e lo si filtra.

tolti dal forno si appoggiano obliquamente al muro e, raffreddati, si salvano in luogo asciutto e fresco. Per impedire che il pane già tagliato si rasciughi troppo, lo si salva in un recipiente fornito d'un coperchio ben aderente.

Il pane igienico viene preparato senza fermento, di farina di frumento non separata dal tritello, con dell'acqua tiepida di 25 gr. di R. a consistente pasta, che manipolata bene sulla tavola, si forma a panettini oblunghi che si lasciano riposare due ore. Si cuociono questi nel forno economico, pennellandoli durante la cottura con dell'acqua, acciò acquistino una crosta liscia.

Modo di conservare le uova per l'inverno.

Per conservare intatte e sane le uova per l'inverno, si mettono nei mesi di agosto e settembre tra le bucce di formento, oppure nel miglio, in modo che non si tocchino. Preservate così dall'aria, dal caldo e dal gelo si conservano per dei lunghi mesi. Prima di porle in serbo o al momento di adoperarle si esaminano verso la luce, per vedere se sieno trasparenti, le macchie scure entro l'uovo indicano putredine. Giova pure alla conservazione delle uova di spalmarle appena deposte col silicato di potassa o con olio di lino fresco, mantenendosi così il guscio impermeabile ed impedendo ciò che l'interno si alteri.

Conservazione del latte e della panna.

Per conservare al latte od al fior di latte d'un giorno all'altro nell'estate il sapore dolce, fa d'uopo d'un luogo fresco, riparandoli bene dall'aria esterna. Il latte, per esempio, destinato al nutrimento dei bambini, si conserva meglio in bottiglie tappate, poste nell'acqua fredda spesso cambiata, oppure involte d'un lino bagnato. Ponendo la panna raccolta in pentole in un recipiente più grande contenente dell'acqua fredda, questa ha d'essere ben coperta e spesso cambiata. Acciò il latte non si cagli devesi bollirlo appena munto, ed anche più volte, quando lo si vuole conservare un paio di giorni.

Se vuolsi cagliare il latte appena munto oppure togliervi la parte grassa (panna) per utilizzarla in cucina o per farne del burro, lo si deve lasciare esposto in una terrina aperta in luogo ben arieggiato, riuscendo più saporito, quando la coagulazione ha

luogo più sollecitamente, invece che lenta, o dopo levatavi la panna, o dopo che il siero comincia a separarsene. La panna viene levata con un cucchiaio, tosto che il latte sia rappreso, mettendola da sola in disparte.

Tutti gli ordegni e recipienti usati pel latte o la panna devonsi dopo vuotati ripulire coll'acqua calda o lisciva e poi rasciugarsi bene.

Dal latte cagliato privato della panna si produce la ricotta, mettendolo a scaldare in una pentola inverniciata, e lasciandolo su calore temperato fino a che se ne separa il siero. Si mescola quindi bene il tutto, e versatolo in un sacchetto di tela, lo si appende per lasciarvi colare il liquido.

Per fare del burro d'una minor quantità di panna acidula, si versa questa in uno stretto vaso da conserva di vetro grosso, riempiendolo a metà, e fermatovi l'imboccatura con una carta di pergamena, lo si scuote uniformemente, ma non però troppo presto, finchè le particelle di burro si congiungono, aprendo durante questa operazione più volte il vaso per farvi entrare l'aria. Dipoi si getta l'acqua sierosa, agitando viemeglio il burro, triturandolo poi in un piatto con un cucchiaio di legno finchè non vi esca più niuna goccia di latte, a tale uopo versandovi spesso sopra dell'acqua fresca.

Il burro si preserva dall'aria perchè l'ossigeno contenutovi lo inrancidisce. Lo si preme adunque in un vaso verniciato per non lasciarvi alcun interstizio, adagiandovi sopra un lino bagnato in acqua molto salata, chiudendo il recipiente con carta di pergamena.

Burro cotto. Il burro si pone in una casserola al fuoco, facendolo bollire dapprima fortemente, poi più rallentato. Trasparente e dorato che sia, si toglie dal grasso la schiuma, e messolo in disparte e lasciatolo raffreddare lo si schiuma di nuovo e se ne cola poi lentamente la parte limpida in un vaso di terra o maiolica. Al burro privo di sale s'aggiunge per ogni $1^1/_2$ chilogramma 1 cucchiaino di sale, ciocchè ne lo rende più resistente, ed 1 cucchiaio pieno di semolino di farina gialla, favorendo ciò la separazione dell'acido butirrico, che, non eliminato a dovere, produce il fastidioso schiumare del grasso quando lo si adopera per friggere. Il burro che contenesse molto acido, si cuoce in una pentola piena d'acqua e quando questa sia fredda se ne leva il grasso, che scaldato di nuovo, si cola nel recipiente apposito.

Conservazione del formaggio.

I formaggi di qualità tenera s'involgono in un lino fortemente bagnato nell'acqua salata, ed adagiati sopra assicelle, si salvano in cantina asciutta. Ogni 3 giorni si bagna la tela con acqua salsa. Formaggi molto salati ed asciutti si avvolgono spesso in lini bagnati nella birra. Piccoli pezzi di formaggio si coprono con una campana di vetro.

Grasso d' oca.

Nello sventrare un'oca molto grassa, si separa il grasso aderente alle interiora, e lasciatolo 24 ore in immersione nell'acqua spesso cambiata, lo si taglia a quadrellini, mettendo questi a liquefarsi coll'aggiunta di alcune mele tagliate a quarti, un po' di sale e pepe, finchè i ciccioli ne siano ingialliti, dopodiche si cola il grasso in un recipiente, che ben chiuso si salva.

Strutto o grasso di maiale.

Per liquefare il lardo salato indurito dal freddo, lo si taglia dapprima in pezzi grandi quanto la mano, e questi a falde, poi a quadrellini, mettendo nel recipiente o nella casserola tant'acqua, che il fondo ne risulti coperto, indi tanto lardo, che il recipiente non ne sia colmo fino all'orlo. Nel cuocerlo, dapprima su forte poi su moderato calore, va mescolato diligentemente, fino a che i ciccioli siano dorati, tirando allora con precauzione in disparte il recipiente. Freddo che sia si versa il liquido chiaro nella tinozza o nel vaso di maiolica, lasciando tanto grasso aderente ai ciccioli, per colmarne gl'interstizi, acciò non s'ammufiscano e riescano rancidi.

Se un gran consumo richiede di adoperare pur anche la sugna internamente aderente o quella sottile della ventresca, la si fa prima bollire, per tagliarla quando la sia indurita all'aria.

Il grasso fuso si fa raffreddare scoperto, mettendolo in pentola coperta a salvare in una cassa provveduta di coperchio, acciò resti asciutto e garantito contro luce ed aria. Quando il grasso dopo alcun tempo si stacca dalla parete della pentola e mostra delle crepolature, bisogna levarne una parte per scaldarla e riversarla nel recipiente per colmarne il vuoto. All'estate si tiene la cassa colle pentole del grasso in cantina.

Se si dispone d'un quantitativo di lardo affumicato od asciugato all'aria, lo si appende ben garantito in un luogo freddo ed arieggiato; oppure si mettono dei pezzi destinati per lardellare in mezzo ai ciccioli nel grasso.

Conservazione della carne.

La carne cruda o cotta, che si voglia serbare anche soltanto per breve tempo, dev'essere preservata con cura dalle mosche. Carne cruda da serbarsi non devesi prima lavare nè si deve porla sul ghiaccio. La più meticolosa pulizia è una condizione principale, percui fa d'uopo di risciacquare ogni cosa venuta in contatto colla carne.

Quando non si è in condizioni di provvedersi giornalmente della carne fresca, e questa viene, come accade in molti luoghi, conservata una settimana intera, devesi, *nell'estate in mancanza d'una ghiacciaia,* per il meglio spolverizzarla e soffregarla con acido salicilico, a ciò bastando 3 grammi od un cucchiaio da tavola per 6 chilogrammi di carne. Questo impedisce la putredine od il fermento, non lascia cattivo sapore e non è malsano. Si soffrega la carne finchè ha preso un colore bianchiccio, poi la si appende in luogo arioso. Si separa possibilmente l'aderente grasso, nonchè le ossa sporgenti, oppure vi si sparge sopra maggiore quantità di polvere. S'immerge anche un lino in una soluzione di acido salicilico (vedi pag. 12, avvertimento), avvolgendovi in questa la carne, il pollame o la selvaggina e serbandola appesa in un pozzo oppure in una cassetta frammezzo alla sabbia, ponendo questa isolata in cantina. La carne conservata in cantina umida piglia un cattivo sapore.

Durante l'inverno *il pollame* può essere conservato senza danno per delle settimane in luogo freddo; non ha però da gelarsi, perchè ne soffrirebbe il sapore ed il sugo. Lo si usa prima spennacchiare e sventrare.

Il fegato e la carne di vitello si mantengono per alcuni giorni versandovi sopra del semplice latte, lasciandovelo coagulare; fa d'uopo però di rinnovarlo giornalmente.

Per conservare più tempo la carne è indicato pure di marinarla o soffregarla con droghe (pag. 30), o come si usa per la selvaggina (pag. 231), od il castrato (pag. 240), o pel finto

pollame selvatico (pag. 244-253), oppure metterla in una concia bollita (pag. 30).

La selvaggina, prima rasciugata con pezzuole e soffregata con bacche di ginepro in polvere ed un po' di sale, si accomoda sopra a delle foglie di lauro ed un mazzolino di timo in un recipiente di terra o legno, che si chiude con un coperchio bene aderente pure di legno, sul quale si poggiano alcune pietre. Si volta di spesso la carne, ripulendo il recipiente. Maneggiata in questo modo la selvaggina può conservarsi a lungo in fresco.

Il pollame selvatico si salva intatto nelle sue piume, sventrato, però ricolmando il vuoto internamente, dopo rasciugatolo con un lino, con pepe, bacche di ginepro, timo, foglie di lauro, spolverizzandone gli occhi e le parti ferite con del pepe. Lo si appende in un luogo fresco o lo si mette fra un mucchio di frumento.

Nel grasso. Dopo aver soffritto il pollame selvatico tanto che non sia più sanguinolento, lo si adagia in una pentola, e versatovi sopra dello strutto fuso tiepido, lo si conserva così in tempo fresco delle settimane.

In gelatina. La selvaggina può conservarsi durante l'inverno per molto tempo, preparando una gelatina dai piedi di maiale, vitello e bue, cotti con dell'acqua ed aceto, droghe intere, timo e sale, che, passata per uno staccio, si cola tosto sul selvatico, già prima disossato e lestamente arrostito, poi adagiato freddo in una pentola, ricoprendolo interamente colla gelatina tiepida e versando su questa, quando la è rappresa, del grasso di bue. Il giorno seguente, freddo che sia il tutto, si chiude la pentola con una carta di pergamena, e coperta, la si pone in cantina. Ogni qualvolta vi si leva una parte del contenuto bisogna riversare sul rimanente una porzione del grasso e della gelatina, scaldata prima, onde riparare così al vuoto fattovi, ricoprendo il resto di nuovo. La carne di cervo e cinghiale viene prima bollita (pag. 236).

Le anitre domestiche, arrostite prima, poi messe in serbo per alcune settimane nel sopra indicato modo nella gelatina acidula, si preparano come le anitre selvatiche.

Nei vasi di latta. Il pollame od altro carnume, dopo salato e legato in fette di lardo, viene scottato con del grasso, poi arrostito a metà su fuoco gagliardo. Lo si adagia quindi con della gelatina ed il grasso d'arrosto in vasi di latta saldati con stagno, che immersi nell'acqua si cuociono, secondo la grandezza del

pezzo, più o meno, p. e. le quaglie 1/4 d'ora, pezzi più grossi sino a 2 ore.

In vasi di porcellana. Per conservare più a lungo il fegato d'oca, pollame selvatico od altra selvaggina, si può farne dei pasticci come indica la pag. 298.

Carne salata.

Il salare la carne porcina, lingua ecc. non serve soltanto a conservarla più tempo, ma offre così una prelibata varietà di preparazione, ed è inoltre di molta importanza per la susseguente fumicazione della medesima.

Per riuscirvi si soffrega la carne con sale, salnitro e droghe a vantaggio del colore, che si cambia in rosso cupo, nonchè del sapore.

E cosa facile per l'economia domestica in città di salare lingue di bue, trovandosene sempre all'occorrenza e non esigendo che poco posto.

Per salare *2 lingue di bue* si prendono 3 cucchiai di sale, 1 cucchiaino poco colmo di salnitro, 1 cucchiaio di cumino, 1 cucchiaio di grani di ginepro, 1 cucchiaio di coriandro, alcune foglie di lauro, una cipolla, un piccolo bulbo d'aglio, una manciata piena di prezzemolo, altrettante foglie di sedano, maggiorana e timo fresco od asciutto, alcune foglie di salvia, tutte queste foglioline tritate e mescolate alle droghe. Si soffrega le lingue con questa miscela, avvolgendola strettamente in un lino, poi la si mette in un recipiente di legno in modo che ne occupi tutto il posto, e chiusolo con un coperchio di legno, vi si pone una pietra di sopra. Si rivolta ogni giorno le lingue e dopo 8 giorni si può cuocerle.

Volendo salare *carne di maiale* o quella *di bue* è preferibile di sommergerla in una salamoia, invece che di soffregarla col sale, la carne resistendo meglio al pericolo di guastarsi, gl'interstizi essendo ricolmati, il sale diffondendosi meglio e la carne riescendo più saporita.

Per salare 20 chilogrammi di carne, si cuoce 1 1/8 chilo di sale, 5 deca di salnitro e 4 deca di zucchero candito con 12 litri d'acqua tanto a lungo, fino a che un uovo fresco, messovi per prova, vi galleggi. Lasciata interamente raffreddare, questa salamoia si versa sulla carne soffregata con droghe e disposta in modo nel recipiente di legno, che pezzi minuti ricolmino il vuoto tra quelli più grandi.

Di droghe si possono prendere per 20 chili di carne un cucchiaio colmo di grani di ginepro, 4 deca di cumino, 4 deca di coriandro, 2 deca di pepe pesto, alcune foglie di lauro, un poco d'aglio e cipolla; non sono però indispensabili alla conservazione della carne. Il peso sopraposto al coperchio di legno non ha che lo scopo di tenere sommersa la carne nel liquido, che giornalmente si cola, levando il tappo trovantesi alla base del mastello, per riversarlo di nuovo sul contenuto, senza togliere il coperchio.

Si sala pure il lombo di maiale e la parte del collo soffregandoli con sale, salnitro, foglie di lauro trite e grani di ginepro prima d'avvolgerli nella rete di maiale; lasciatoli alcuni giorni a macerare, si espongono poi al fumo.

Piccoli pezzi sottili si tolgono dalla salamoia dopo 4 o 5 giorni; i prosciutti sono perfettamente salati appena dopo 4 o 5 settimane.

Quando vuolsi *affumicare la carne salata,* di ciò incaricandosi in città i pizzicagnoli, la si rasciuga bene, ripulendola dall'aderenti droghe, provvedendo ogni singolo pezzo d'un laccio di forte cordicella o di vimini.

Conservazione dei pesci, gamberi, lumache.

Pesci grandi si possono conservare per alcuni giorni durante l'inverno, quando sono sventrati e salati. In tempi più miti bisogna serbarli in ghiacciaia e ritardarne la decomposizione soffregandoli con polvere salicilica, come si usa per la carne. Vale però meglio di conservarli col mezzo di cottura o col marinarli (pag. 331), fino al momento di usarne. Le *trotte* dopo lessate, si coprono con una gelatina acidula e con grasso di bue, quando non si possono mantenere vive in un serbatoio.

Per mantener vivi fuori dell'acqua i gamberi fino al momento di cuocerli, raccolti che siano in un paniere contenente dell'ortica, trifoglio e foglie di prezzemolo, legato con un lino e posto in cantina, bisogna nutrirli. Il nutrimento si compone di sera di un uovo frullato con un po' di panna o birra versata sopra le foglie, od anche d'un po' di crusca di frumento e del pane bagnato nel latte. Prima di dar loro il pasto è indispensabile di lavare il paniere e di cambiarne il letto, poichè i gamberi periscono con un nutrimento in decomposizione; fa dunque uopo di rinnovare più volte le foglie, allontanando nell'istesso tempo quei gamberi

pallidi e fiacchi alla coda, perchè ammalati. A questo modo possonsi serbare delle settimane senza che dimagriscano.

Le lumache si conservano in luogo fresco entro una cassetta piena d'avena. Sono buone fintanto che tengono chiusa la membrana che copre la bocca della loro conchiglia.

Modo di serbare le frutta.

Le mele raccolte in perfetta maturità si lasciano da 2 a 3 settimane ammucchiate in luogo fresco, prima di fare la scelta delle perfette per metterle in serbo in una dispensa riparata contro il gelo, ma tuttavia fredda, stese su tavolacci coi gambi in alto, o disposte in cassette poco fonde. In cassettine foderate di paglia e chiuse ermeticamente, le mele d'inverno si conservano fino al mese di maggio, senza che occorra esaminarle. *Le pere* si devono consumare tosto che siano stagionate a sufficienza secondo la loro qualità. *I cotogni* si guastano presto, quando sono raccolti in perfetta maturità. Per meglio conservarli si pongono molto distanti uno dall'altro, tra il miglio o la loppa. *Le nespole* colte fresche dall'albero, si mettono a maturare tra la paglia, e quelle da serbarsi più tempo si stendono molto chiare su tavolacci. Per mantenere *le noci* più tempo fresche, si mettono colla loro buccia verde in cantina in mezzo a della sabbia fluviale. Quelle destinate a lunga conservazione, maturate perfettamente sull'albero e levate dalla buccia crepolata, si asciugano al sole od in un forno poco caldo, poi si serbano in luogo asciutto ed arieggiato. *Le nocciuole* si asciugano all'aria e si conservano appese in sacchetti. Per preservare *le castagne* tanto dagli insetti a loro proprî, quanto dalla muffa, fa bisogno raccoglierle perfettamente mature e fatta la scelta serbarle in casse tra la sabbia asciutta. Qualora le castagne fossero divenute secche, se ne mette una quantità voluta a strati frammezzo a della sabbia molto umida, per qual modo ridivengono fresche in otto giorni. *I limoni* vengono involti in sottili foglietti, indi deposti in una pentola nuova, ove si mantengono freschi dei mesi interi, se ben coperti e posti in luogo fresco. *I grappoli d'uva* uniti ad un pezzo di tralcio si tagliano di buon mattino giù dal ceppo prima che siano scaldati dal sole, turandone il taglio con della pece liquefatta; portati tosto in un locale asciutto e riparato dal gelo, vengono appesi su

fili in modo che non si tocchino. Possonsi egualmente appendere su stecchetti in una cassa, turandone tutte le commissure nonchè il coperchio con argilla, e riposta che sia in un luogo fresco, si copre la superficie con della sabbia asciutta.

Frutta secche e pressate.

Fa d'uopo d'una gran pulizia nel pelare ed asciugare le frutta. Quando non si seccano nel forno, devonsi riparare dalla polvere e dagli insetti, avvolgendo le terrine, i telai o stacci in pezzi di velo.

Frutti secchi. Trattandosi di piccole quantità che non possonsi seccare in un apposito disseccatoio, si pongono le frutta ben mature, particolarmente *prugne, brunelle, ciliege, visciole,* in terrine strette in fondo, per potervi adagiare il coperchio d'una pentola di terra, onde agevolare la separazione del succo, che poi si versa dal recipiente, ponendo questo dopo il pranzo e di sera nel forno ancor tiepido della cucina economica, oppure sulla stuffa disposta a focolaio, lasciandovelo finchè i frutti ne sono raggrinzati. Questi si mettono poi non troppo stretti su piatti poco fondi, oppure su telai di vimini o su lamiera coperta di carta, esponendoli in luogo arioso ai raggi del sole, che li dissecca meglio, poi si rimettono nel forno appena tiepido, rimestando spesso i frutti fino a che sono sufficientemente asciutti; poi vengono stivati ben pressati in cassettine, che chiuse con chiodi si salvano in luogo asciutto sul granaio.

Le *ciliege* e *visciole* si scottano coll'acqua bollente prima di metterle a seccare, lasciandole raffreddare; colata l'acqua vengono stese su telai e poste al forno poco caldo.

Per seccare *l'uva del mirtillo nero,* mondata, la si stende sottilmente su carta posta sopra una lamiera, mettendola a seccare nel forno o al sole.

Di *pere* non sbucciate ed intere si scelgono le qualità minute prima che divengano tenere. Il forno ha d'essere moderatamente caldo, acciò non si disperda il succo.

Le *pesche* si tagliano per mezzo, e disposte nella terrina si cospargono con anice, e quando sono a metà disseccate, s'inaffiano col succo sgocciatone.

Le *mele* si sbucciano e tagliano a spicchi, che disposti su lamiera coperta di carta si pongono nel forno superiore ancora

caldo del forno economico, lasciandoli fino a che questo si riscalda e rimettendoli quando il forno sia di nuovo quasi freddo. Si ripete l'operazione fintanto che le mele siano divenute secche.

Le *cotogne,* pelate e tagliate a fette sottili, si seccano non troppo dure. Si cuociono poi insieme a delle mele.

Visciole pressate. Si staccano visciole grandi dai gambi e poste in terrine vengono seccate come le precedenti. Quando sono raggrinzate e senza succo, si tolgono le ossa, poi si premono tra le dita due o tre per appiattarle bene. Appena cominciano a scaldarsi, s'immergono d'una parte nel succo, e sparsovi sopra dello zucchero, si lasciano seccare perfettamente, indi si salvano in scatole.

Disseccare frutta sbucciate. Si pelano delle *pere* succose, e disposte su piatti e spolverizzate collo zucchero si pongono come le precedenti al forno caldo. Il succo sgocciolatone si fa condensare, per immergevi le pere, che seccate a metà si comprimono tra due assicelle in largo, immergendole poi d'una parte nel succo, per riporle tosto nel forno colla parte bagnata in su. Alternatamente le pere vengono pressate, bagnate e seccate. Possonsi dapprima cospargere nella terrina con anice. Si sopprime a delle scelte *prugne* pelate l'osso dalla parte del gambo, manipolandole poi come le pere.

Frutta candite. Si cuoce per 50 pezzi di prugne pelate $^1/_2$ chilo di zucchero, versandolo ancor caldo sulle frutta e lasciandovele coperte durante la notte. Il giorno seguente si cuoce il succo a denso sciroppo, versandolo freddo sulle frutta, ponendo la terrina coperta in una dispensa fresca. Dopo tre giorni le frutta levate dal succo e stipate in recipienti poco fondi una presso all'altra, si espongono al forno poco caldo, o meglio ancora ai raggi del sole. Appena che lo zucchero si sia candito sulle frutta queste s'intingono nel succo, riponendole ad asciugare di nuovo. Quando sono secche a sufficienza vengono stipate in scatole e salvate in luogo fresco ed asciutto. Le *albicocche, pesche, pere* ecc., candite identicamente, possonsi poi salvare miste in piccole scatole.

Bucce d'aranci candite (arancini). Si fanno bollire le bucce nell'acqua distillata, cambiandola diverse volte onde perdano l'aroma troppo acre e forte. Si mettono poi nell'acqua fredda, intagliandole con dei stampetti e separando la pelle bianca con una lama bene affilata. Rimesse di nuovo nell'acqua si lasciano poi sgocciolare sopra uno staccio, dopodichè vengono mescolate a dello zucchero

densamente filato (5 deca di zucchero per ciascun arancio). Alcune ore dopo si lasciano cuocere 5 minuti dal momento che hanno preso il bollore, indi si estraggono una per una con un ago, ed avvoltolate nello zucchero candito ridotto a finissima polvere, si mettono sopra uno staccio in vicinanza del forno.

Sciroppi coloranti.

D'alkermes. Si separano i grani dal grappolo, schiacciandoli indi per lasciarli 2 giorni a riposare in un vaso di vetro o porcellana; dipoi si passa il succo per un lino, e per ogni 15 deca di succo si mettono 30 deca di zucchero in polvere non troppo fina. Sciolto che questo sia, lo si fa sobbollire, riempiendone dopo freddo delle piccole fiaschette. Questo sciroppo tinge d'un bel colore rosso ogni sostanza di contenuto acido, così pure il latte. Adoperandolo per altri usi si devono aggiungere alcune gocce di limone acciò non tinga in bleu.

Pel colore di coccíniglia, che meglio dell'alkermes serve a tingere paste, gelatine ecc., si prendono 15 grammi di coccíniglia, 15 grammi di potassa, 15 grammi d'allume preparato e 30 grammi di cremor tartaro, ciascuno per sè ridotto a finissima polvere, indi tutti uniti pestati in un mortaio, stemperandoli poi con precauzione in $^1/_2$ litro d'acqua bollente, badando che non trabocchi (a ciò servendosi d'una pentola piuttosto grande). Levato lestamente dal fuoco si passa il liquido oltre un lino sopra 20 deca di zucchero in polvere. Tosto che lo zucchero sia sciolto lo si fa sobbollire. Si salva questo liquore in fiaschette ben turate e sigillate.

Succhi di frutta per gelatine e salse.

Per ottenere dei *succhi limpidi* si schiacciano le frutta mature cotte di recente, come *lamponi, more nere, uva ribes* ed altre, e si spreme il succo per un lino o sacchetto di tela non troppo fitta. Lo si lascia poi filtrare senza spremere attraverso un sacchetto di feltro prima bagnato nell'acqua ed appeso liberamente, in un sottostante recipiente. *L'uva ribes* lavata e sgranata, viene posta, prima di spremerla, in una pentola nuova di terra tenuta nell'acqua calda fino a tanto che crepoli. Alle *visciole* si levano i gambi, indi si pestano insieme ai nocciuoli, lasciandole 48 ore in riposo entro una zuppiera, dopodichè vengono spremute e colate. Frutta duracine, come

mele e *cotogne,* mondate e tagliate a spicchi, si cuociono non troppo tenere nell'acqua, spremendone il succo mentre sono ancor calde.

Pel succo d'albicocche si versa lo zucchero bollito ancor caldo sulle frutta sbucciate, divise per mezzo, e lasciate 24 ore in riposo si cola il succo senza spremerlo, cuocendolo a bagno-maria.

Pel succo d'ananas si adopera la buccia del frutto, facendo bollire fino al secondo grado la doppia quantità di zucchero; sobbollitevi le bucce, si lasciano 24 ore in riposo e colatone il succo le si cuoce a bagno-maria.

Sciroppi cotti a vapore. Si cuoce a limpidezza un chilo di zucchero con un litro d'acqua, senza farlo filare. Lasciatolo raffreddare, vi si mesce un litro di succo di frutta limpido, colmando col medesimo delle fiaschettine, che tappate e saldamente legate si mettono a cuocere per 10 minuti a bagno-maria; fredde che siano nel recipiente coperto si turano le bottiglie colla pece, serbandole in luogo asciutto e fresco.

Sciroppi bolliti. Per un litro di succo di frutta limpidamente filtrato si prende un chilo di zucchero cotto coll'acqua, lasciandolo bollire insieme finchè non farà più schiuma. Freddo che sia, il succo si versa in bottiglie intiepidite, con sopra un cucchiaio di rum, aggiuntovi il giorno seguente. Vengono turate con tappi nuovi, applicandovi della pece o delle cappette di stagnuola per preservarli dall'aria. Si serbano le bottiglie ritte in cassette e contornate di sabbia fina. Non devesi tenere stese quelle bottiglie contenenti delle sostanze dolci, perchè il contatto della sostanza zuccherina col turacciolo produrebbe la fermentazione.

Sciroppi da bibite.

Sciroppo di lamponi fermentato. Si lasciano 4 giorni i lamponi pigiati in grandi recipienti di terra esposti ad una temperatura di 15 gradi, ciocchè favorisce la fermentazione. Dipoi si cola il succo e lo si mette a scaldare per interrompere la fermentazione. Riposto in vaso di terra ben turato va serbato in cantina, e come nel vino se ne separa un fondaccio, dal quale si travasa dopo alcuni mesi il succo mediante un sifone. Per ogni chilo di succo si prende un chilo e 60 deca di zucchero, e disciolto che questo sia, lo si fa bollire rapidamente. Chiuso in piccole bottiglie lo sciroppo si conserva bene diversi anni.

In egual modo si manipola *il succo d'uva ribes, more nere ed altri,* ad uso di bibite rinfrescanti.

Senza fermento. Per ogni chilogramma di frutta di prima qualità si prende 1½ chilogramma di zucchero fino che si bagna con un bicchier d'acqua. Si cuoce lo zucchero, fino al punto che fili, s'aggiungono poi le frutta ben mondate e si lasciano bollire a fuoco vivo finchè sono coperte dalla schiuma dello zucchero, facendo attenzione che non trabocchi. Si ritira quindi il recipiente per 5 minuti e si ripete poi ancora una volta la cottura. Tolto dal fuoco si versa il tutto in uno staccio di crine lasciando sgocciare senza spremere in un recipiente di terra. Questo sciroppo ancor caldo si mette in bottiglie non troppo grandi, che si chiudono il giorno seguente con un semplice tappo. Ciò che rimane nello staccio si può volendo passare ed aggiungendovi dello zucchero fare una marmellata.

Pel succo di visciole si prende un chilo di zucchero in polvere per 1½ litro di succo (come pag. 547), mescolandolo quando lo zucchero sia disciolto. Riempitolo in bottiglie, queste si espongono aperte 14 giorni al sole, dopodichè si cola un'altra volta lo sciroppo per serbarlo poi in bottiglie ben turate.

All'uva del mirtillo nero s'aggiunge un po' di succo di limone e di zucchero la decima parte del suo peso, lasciandola fermentare come lo sciroppo di visciole.

Le grane del berbero ammollite dalla brina si separano dai gambi pestate si spreme il succo; lasciato 24 ore in riposo si versa il succo limpido nelle bottiglie, manipolandolo come il succo delle visciole; oppure lo si fa cuocere come lo sciroppo di lamponi.

Vino dell'uva ribes. Si pigia l'uva sgranata con una forchetta, lasciandola in riposo durante la notte prima di spremerla. Per 6 litri di succo spremuto si prendono 9 chili di zucchero disciolto con 6 litri d'acqua tiepida, versando il tutto in un bariletto di vino. L'avanzo si serba in bottiglie per dare la colma al barile. Coperto leggermente si lascia fermentare il succo da 12 a 15 gradi di calore, come si usa pel vino, colmando giornalmente il barilotto col contenuto delle fiaschette. Finita la fermentazione e ricolmo che sia il barilotto, lo si lascia ben tappato in cantina fino al mese di febbraio, dandogli più volte la colma, dopodichè s'imbottiglia il vino, che ben tappato ed impeciato, si serba degli anni come il vino.

Sciroppo di lamponi all'aceto. Si versa un litro d'aceto di vino sopra 4 litri di lamponi pigiati in un vaso di vetro, e chiuso con un foglio di carta lo si lascia riposare 6 giorni in un luogo caldo. Dipoi si cola il succo, mettendo per ogni litro di succo un chilo di zucchero a filare colla dovuta acqua, per cuocervi $^1/_4$ d'ora insieme il succo.

Pel sciroppo dell'uva berberis ad uso di finta limonata, si cuoce le grane ammollite dalla brina con un po' d'acqua; lasciandovi poi colare il succo attraverso un lino. Per ogni $^1/_2$ chilo si cuoce un chilo di zucchero con dell'acqua fino al grado di prova, facendovi in questa cuocere il succo a perfetta limpidezza ed imbottigliandolo quando sia freddo.

Per le grane del mirtillo rosso senza fermentazione nè bollitura si pigia l'uva perfettamente maturata dalla brina, e lasciatala riposare 24 ore si spreme il succo oltre un lino. Così lo si serba imbottigliato.

Succhi crudi al cremor-tartaro. Stemperati che siano 4 deca di cremor-tartaro purificato (da trovarsi in farmacia) in 2 litri di fresca acqua potabile, questa si versa sopra 3 litri di fragole bene pigiate, lamponi od uva ribes, mescolandole bene e lasciandole poi 24 ore in riposo. Si fa di poi colare il succo oltre un lino fitto od attraverso una flanella stesa e si prendono per ogni $^1/_2$ litro di succo 56 deca del più raffinato zucchero mescolandovelo fino a che sia perfettamente disciolto e ben amalgamato. Divenuto chiaro, si versa il succo crudo in piccole bottigliette, che chiuse con una mussolina si serbano in sito fresco e riparato dal gelo. Questo succo si mantiene limpido e saporito oltre l'annata. Qualora si formasse della muffa, questa si toglie con un uncino ripulendo l'imboccatura della bottiglia.

Succhi per gelati e paste.

Frutti cotti a vapore ad uso di gelati. Le frutta devono essere mature ed appena cotte si passano per lo staccio. S'introduce questa marmellata in bottiglie forti d'eguale grandezza (d'acqua minerale), che riempite fino al collo vengono tosto tappate. I nuovi e scelti tappi s'inumidiscono col rum e si lasciano per alcune ore ad assorbire il liquido e rasciugarsi da sè, comprimendoli per assottigliarli prima di servirsene collo spremi-limone od un torcoliere

da turaccioli. Tappate, le bottiglie si legano in croce con spago forte, avvolgendo ognuna in un sacchetto di tela grossa; tappezzato che sia il fondo d'una pentola nonchè gli orli con una tela da sacco a più doppi ripiegata, si stippano le bottiglie, versando dell'acqua nella pentola fino all'altezza di 3 centimetri sotto il collo delle medesime. Si pone la pentola dopo il pranzo sul focolaio moderatamente caldo, lasciandovi cuocere l'acqua 10 a 15 minuti contati dal momento che comincia a bollire, dopodichè la si mette ben coperta in disparte. Si tolgono il giorno seguente le bottiglie dall'acqua, legando attorno all'imboccatura una carta pecora; rasciugata che sia questa, le bottiglie si serbano in una cassa, coperte con sabbia ben asciutta, in un luogo fresco.

Succhi freddi per l'uso di paste. Si spreme il succo di *fragole, lamponi, uva ribes* come indica pag. 547 prendendo per 3 decilitri 1 chilo di zucchero in polvere. Amalgamato bene che sia col succo, lo si versa in vasi di vetro forniti d'un tappo di vetro, e lo si serba in sito fresco ed asciutto. Si conserva così molto bene, nulla perdendo del suo fresco sapore.

Sciroppi in gelatina per guarnizioni.

I frutti mondati, come *uva ribes, visciole duracine* ed altri, si mettono entro una pentola inverniciata con $^1/_4$ di litro d'acqua per 4 litri di frutta, e questa in una casserola contenente dell'acqua bollente, lasciandoveli per 3 ore bollire finchè tutto il succo ne sia svaporato. Ai *lamponi* si mescola per 3 litri di questi 1 litro di ribes bianco, oppure un po' di succo di limone. Le *mele* o *cotogne*, forbite e tagliate a spicchi, separate dal torsolo e coperte d'acqua, si fanno bollire lestamente molto tenere senza rimestarle. Si fa colare il succo attraverso un lino steso senza spremerlo.

Per ogni $^1/_2$ litro di succo si prende $^1/_2$ chilo di zucchero e soltanto $^1/_4$ di chilo se le mele e cotogne sono di qualità glutinose. Cotto che sia lo zucchero fino al punto di filare (pag. 64), vi si mesce il succo, lasciandolo condensare fino al terzo grado, schiumandolo diligentemente. Le gelatine che si vogliono limpide, esigono diverse prove, perchè poco cotte rimangono liquide, e troppo, si induriscono perdendo il bel colore.

Si versa ancor caldo il succo in vasi di vetro larghi, che si chiudono con una carta pergamena tosto che il contenuto sia

freddo. Per la gelatina di mele-reinette si cuoce insieme il succo e la buccia di limone, e alle mele dorate s'aggiunge la buccia d'arancio.

Marmellate.

Si passano crudi per lo staccio i frutti molli, pelati e sobboliti i duracini, facendo cuocere frattanto il medesimo peso di zucchero raffinato con pochissima acqua, lasciandovelo bollire denso in modo che s'attacchi granelloso al cucchiaio ed alle pareti del catinello di ottone. Dipoi s'aggiunge a cucchiaiate la polpa del frutto, badando che lo zucchero montando non trabocchi.

Trattate in questo modo, le marmellate sono presto cotte, di lunga durata, serbandosi l'aspetto bello e fresco. Esse si versano ancor calde in vasi di vetro larghi prima riscaldati, che si coprono appena il giorno seguente con un foglio di carta. È importante di tenerle in sito asciutto e fresco.

Per la *marmellata di ribes* non passata per lo staccio, si mette l'uva sgranata con una forchetta nello zucchero filato già freddo, facendola cuocere lentamente acciò non crepoli finchè sia ridotta gelatinosa.

Volendo cuocerla priva di semi, questi si levano dai grossi granelli mediante una penna d'oca spuntata mentre con una leggera pressione delle dita si spingono dalla buccia. Per $^1/_2$ chilo si cuoce 1 chilo di zucchero al piccolo filo, lasciandolo raffreddare. Dipoi si prendono 2 cucchiaioni pieni di zucchero ed altri 2 cucchiai di frutta in una padella d'ottone, facendoli cuocere a densità; levata questa si seguita man mano a cuocere il resto; e quando la marmellata è un po' fredda, la si mette in piccoli ma larghi vetri, distribuendone uniformemente il succo. Qualora l'uva montasse alla superficie, bisogna spingernela in fondo con un cucchiaino.

Le more prugnole (del rovo) si coprono col doppio peso di zucchero in polvere, cuocendole il giorno seguente a gelatina coll'aggiunta di succo di limone e buccia d'arancio.

Per la *marmellata di ciliege e visciole,* levati i gambi e noccioli, si sparge a strati sopra i frutti l'egual peso di zucchero in polvere, lasciandoli in riposo durante la notte, dipoi vanno cotti fino al grado di prova senza mescolarli.

Per la *marmellata di ciliege*, d'adoperarsi come quella di prugne (Powidl), si prendono 7 chili di grandi e nere ciliege

private dal nocciolo, 1 chilo di zucchero in polvere $^1/_2$ litro d'aceto e la buccia di 1 limone.

Le prugne mature e simili si pelano e spezzano per mezzo, cospargendole con metà del loro peso di zucchero; e lasciatele in riposo durante la notte si cuociono poi finchè risultino gelatinose. Vi si può aggiungere un pezzetto di vaniglia o cannella, e quando sono cotte, anche un po' di rum.

Per la conserva di prugne non sbucciate ad uso di certe paste, il frutto viene spezzato per mezzo e privato del nocciolo, prendendo per 4 chili di prugne 1 chilo di zucchero, cuocendole indi, passate o meno per lo staccio, a densità di marmellata.

Per una *marmellata di pomi* si passano questi dopo cotti, e bollito che sia a densità lo zucchero del peso un po' più leggero dei frutti, vi si fa cuocere insieme la polpa dei medesimi, aggiungendovi buccia e succo di limone, nonchè dell'aroma d'arancio.

Di pomi appiuoli si cuociono le bucce nell'acqua, poi si cola per adoperarla alla cottura dello zucchero, mentre che i pomi, lasciati in molle nell'acqua fredda si grattugiano.

Le pere pelate e tagliate per mezzo si cuociono a densità collo zucchero già cotto ed un pezzo di vaniglia, mescolandoveli bene, oppure, invece dello zucchero si prende del mosto di vino sgocciolato giù dal torcolo.

Le mele o cotogne perfettamente mature e stagionate, bollite colla buccia, poi passate, si cuociono al grado di prova coll'eguale peso di zucchero.

Si taglia a quadrelli la polpa d'un *melone* maturo, però non troppo tenero, cospargendola collo zucchero ($^1/_2$ chilo per 2 chili di polpa), e lasciatola riposare durante la notte, si aggiunge nel cuocerla il succo d'un limone e 2 deca di zenzero.

Per la *marmellata d'uva* si spremono gli acini d'una qualità che abbia la buccia dura e l'interno carnoso, uno per uno tra le dita per farne uscire i grani che si tolgono con uno stecchetto od una penna d'oca, versando il succo passato per lo staccio sullo zucchero in polvere, e quando sia disciolto vi si mettono a cuocere gli acini con alcuni garofani.

Si fanno delle marmellate con una miscela di frutta per ottenere varietà di gusto, unendo delle qualità succose con quelle più asciutte. Si prende 1 chilo d'uva bianca e nera sgranata e cotta con 8 brocche di garofano, poi passata, 10 pesche, 10 pere

e 4 mele agre pelate e tagliate a pezzi, ed un po' meno zucchero del peso totale delle frutta.

Oppure: Si passa 1 chilo di fragole, 1 chilo di lamponi e s'aggiunge 1 chilo di ciliege nere ed 1 chilo di visciole prive del nocciolo e 3 chili di zucchero pesto; od anche soltanto delle ciliege nere, il succo spremuto d'uva ribes e zucchero, cuocendolo il giorno susseguente.

Le prune della rosa canina, raccolte dopo che furono avvizzite dalla brina, si espongono, per meglio ammollirle, entro rispettive terrine, sopra il vapore d'acqua bollente. Dipoi si taglia ciascuna per mezzo, togliendo i semi e la parte ruvida, e pestate che siano ed ammollite con un po' d'acqua, si passano per lo staccio. (In questa guisa preparate si vendono nelle città al mercato). Si fa cuocere dello zucchero (eguale in peso alla polpa) con acqua fino al grado di filare, e mescendovi a cucchiaiate la polpa, la si cuoce alla gran prova.

Per la *marmellata d'aranci* si prende tanto zucchero quanto pesano i frutti. Sbucciati questi, si versa il succo sullo zucchero pesto e si mettono le bucce in acqua che si cambia due volte in 24 ore. Dopo questo tempo si leva loro la pellicola bianca e si tagliano sottilmente le bucce gialle mentre che si fa cuocere lo zucchero densamente, mescolandovi poi le bucce senza però farvele bollire.

Marmellata condensata di prugne, detta Powidl.

Si fanno cuocere nel proprio succo delle prugne aperte per mezzo, finchè sono ridotte dense e scure, ciocchè si può fare anche a diverse riprese, e trattandosi di gran quantità anche all'aria aperta in caldaie. Dapprima fa d'uopo un fuoco gagliardo, poi più moderato, badando di mescolare il tutto diligentemente colla dovuta precauzione, perchè spruzzano per bene.

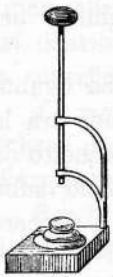


Fig. 50. [1]

Si versa ancor calda questa densa conserva in pentole di terra o maiolica (i vetri non resistendo alla compatta massa nel toglierne una parte), pigiandola ben bene mentre si colma il recipiente. Alla fine si stende sopra una pezzuola di lino sulla quale si versa all'altezza di un dito del grasso di bue liquefatto. Nelle annate di raccolto

[1]) La Fig. 50 dimostra come si tolgono con una sola pressione i nocciuoli alle frutta.

abbondante si prepara in gran copia questa marmellata, e quando più tardi si fa uso per le varie paste, si scioglie cuocendola con acqua, aggiungendovi anche del vino, cannella e garofani.

Per ottenere una più fina marmellata si passano le prugne dopo cotte, aggiungendovi delle droghe o spargendovene sotto il lino che la copre.

Conserve.

Cotognata. Mondate che siano le mele cotogne stagionate e di qualità chiara, si fanno bollire coperte in una pentola nuova con tant'acqua che restino coperte. Ridotte tenere si levano ancor calde una per una dall'acqua, indi si pelano e passano. Si cuoce al gran filo l'egual quantità di zucchero umettato con acqua, mescolandovi la polpa del frutto, succo di limone od anche un po' di polpa di pomi passati per lo staccio, rimestandola diligentemente finchè levatone una particella colla mestola cada come uno straccio, pur conservando un bel colore dorato.

Si stende questo composto ancor caldo in stampetti di latta, o in scodelline piatte (dopo averle immerse in acqua calda, poi vuotate), tenendoli in luogo caldo per varî giorni. Rasciugata che sia la superficie e cosparsa di zucchero, la conserva si stacca dall'orlo del recipiente, riversandola su lamiera coperta di carta, che si pone in sito mediocremente caldo. Qualora si abbia versato la conserva in cassette di carta e non in stampetti, questa si stacca umettandola un poco quando il contenuto è perfettamente asciutto.

In egual modo si confeziona la conserva di solite mele.

D'*albicocche, pesche, prugne-claudie* si prepara tale conserva, passando ancor crude queste frutta molli dopo sbucciate e cuocendole coll'egual peso di zucchero in polvere e poco succo di limone; fredda che sia, la conserva si spiana sulla tavola cosparsa di zucchero candito, col quale si spolverizza anche la superficie prima d'intagliarla con stampetti, che posti su fogli di carta si lasciano asciugare. Fatta così di sole pesche, prende il nome di *persicata.*

Per confezionare delle pastiglie si lascia per 3 giorni in riposo la conserva di mele od albicocche riposta in una terrina; poi si tolgono con 2 cucchiaini delle porzioncine, che si avvolgono nello zucchero in finissima polvere e che per rasciugare si adagiano su fogli di carta posti sopra una lamiera.

Frutta cotte a vapore.

Il metodo eguale *per tutte le frutta* consiste nell'adoperare quelle mature, però ancora ferme e perfette, tosto che sono raccolte, ed accomodate in vasi di vetro coprirle con dello zucchero sciroppato, chiudendole poi ermeticamente in vasi con doppia vescica o carta pergamena legatavi d'intorno. Si fanno bollire come i sciroppi cotti a vapore, dietro l'indicazione di tempo calcolato dal momento che alzarono il bollore. L'acqua non deve giungere che fino al collo dei vetri, percui si avrà l'avvertenza di stipare in una pentola quelli d'eguale grandezza, il cui contenuto ha d'essere portato al grado di ebollizione, per impedire che più tardi si manifesti la fermentazione.

Chiudendo i vetri si deve badare che vi rimanga poc'aria nell'interno, percui si comprime colla mano destra la pergamena prima ammollita e tenuta a posto colla mano sinistra, affinchè l'aria ne esca, ed il liquido riscaldato si possa dilatare. Saldata che sia la vescica con un cordoncino, la si restringe.

Lo zucchero che serve a colmare i vetri deve cuocersi fino al terzo grado. Per un chilogramma di frutta si prende a seconda della loro acidità $^1/_4$ fino a $^1/_2$ chilo di zucchero e 1 litro d'acqua.

Alle *ciliege e visciole* si mozza a metà il gambo. Per le ciliege nere si può cuocere collo zucchero il succo spremuto di ribes bianco; per quelle bianche invece quello del ribes rosso. Questi e simili frutti si cuociono da 10 a 15 minuti.

Prugne si pelano lasciando intatto il picciuolo, poi si cospargono in una terrina collo zucchero bollente. Il giorno seguente si riempiono dei vasi di vetro per cuocerle 15 minuti a bagno-maria. Quelle qualità di prugne che non si sbucciano devonsi più volte punzecchiare con un grosso ago attorno al picciuolo. Si può anche cuocere 1 chilo di zucchero con 4 decilitri d'acqua per versarlo sopra 5 chili di prugne pesate col nocciolo e cuocere poi le frutta senza il nocciolo soltanto 1 minuto, dividendoli nei vasi riscaldati coperti col succo. Si chiudono i vasi con doppia carta pergamena e si mettono dopo il pranzo nel forno sino che siano freddi.

Le *prugne-claudie* duracine immerse dopo punzecchiate nell'acqua bollente, si mettono tosto in disparte. Il giorno seguente si ripongono sul fuoco, per scaldarle lentamente, e messole a diguazzare

per 1 ora nell'acqua fredda si rasciugano e stipano nei vetri. Si versa poi l'eguale peso di zucchero sciroppato sopra le prugne, facendole cuocere 10 a 15 minuti a bagno-maria.

Albicocche e pesche, pelate e dimezzate con piccola lama affilata, si cuociono man mano nello zucchero per $^1/_2$ minuto soltanto. In ogni vaso s'aggiungono un paio di mandorle sbucciate del medesimo frutto, lasciandovele poi cuocere per 10 minuti a bagno-maria.

Fine ed ancor ferme qualità di pere, sbucciate e tagliate per mezzo, procurando di fendere pure il gambo in due, si ammolliscono nell'acqua bollente, finchè punzecchiate coll'ago ne scivolano giù facilmente, e distribuite nei vetri si cuociono 20 minuti a bagno-maria.

Frutta sciroppate.

Per poter mescolare all'occorrenza per una composta più sorta di frutta, senza essere costretti a vuotare presto il contenuto dei vetri si segue il seguente metodo, che esige dei frutti maturi, ma ancora fermi e cotti di recente. Per dar loro il grado voluto di mollezza, si mettono nell'acqua bollente, senza farle cuocere altro, lasciandovele fino a che montino a gala e scivolino dall'ago infilzati che vi siano. Poi si tolgono con una schiumaruola per porle in acqua fredda già prima bollita, e raffreddate interamente s'adagiano sopra uno staccio. [1])

Nel frattempo si fa bollire per ogni chilogramma di frutta sbucciate e prive di nocciolo 1 chilo di zucchero raffinato con 1 litro d'acqua, e divenuto trasparente si mettono a sobbollirvi le frutta. Levate dallo zucchero, questo si lascia bollire ancora, e schiumato bene lo si versa caldo sulle frutta. Fredde che siano, vi si comprime sopra un foglio di carta bianca per preservarle dall'aria, coprendo il recipiente con un coperchio.

Il giorno seguente si ricuoce lo sciroppo fattosi liquido, tanto che non faccia più schiuma, versandolo di nuovo sulle frutta. La spuma che aderisce alle pareti del recipiente devesi pulire con

---

[1]) È importantissimo di usare a tal uopo recipienti ed istacci di massima pulitezza e di escludere assolutamente quelli stagnati, alterandosi il colore di certi frutti al contatto dello stagno. Le composte non devonsi neppure lasciar ferme in recipienti di rame od ottone, sprigionandosi da questi al contatto dello zucchero e degli acidi il verde rame.

un lino bagnato in acqua calda. La ricozione dello zucchero si ripete fintanto che non sia più scorrevole, ultimando l'operazione col farvi sobbollire ancor una volta le frutta, prima di stiparle fredde nei vetri [1]), versandovi sopra lo zucchero bollito al grado largo. Qualora lo sciroppo non bastasse a ricoprire le frutta, bisogna aggiungervi dello zucchero chiarificato.

Prima di chiudere i vetri colle vesciche [2]) o la carta di pergamena, si ripulisce l'imboccatura con un lino bagnato nell'acqua calda, poi con un altro asciutto, così pure esternamente. Dipoi si poggia un tondello di carta sciugante, grande quanto l'apertura del vetro bagnato nel rum, sui frutti; e legatavi saldamente d'intorno la vescica, si provvede ogni vetro con un bigliettino indicante il contenuto nonchè l'annata.

Per impedire la fermentazione si può cuocere in ogni chilogramma di zucchero $^1/_2$ gramma di polvere salicilica. Segno di fermento è l'intorbidire dello sciroppo, ciocchè succede quando i frutti si chiudono nei vetri prima d'esser stati cotti a dovere, o che siano stati esposti all'aria durante la manipolazione. Tramestando lo zucchero troppo cotto esso si cristalizza; per rimediarvi lo si deve diluire e ricuocere con dello zucchero chiarificato.

A tale preparazione, si sbucciano le *albicocche, pesche, pere,* come si fece per le frutta a vapore, lasciando intere le minute qualità, tagliando per mezzo od a spicchi le più grandi. Le *mele cotogne* divise in spicchi si mettono assieme alle bucce a cuocere coll'acqua; ridotte tenere si passa il liquido nello zucchero sciroppato, lasciando gli spicchi raffreddarsi nell'acqua fresca. Le *prugne-claudie* si traforano con un ago d'intorno al gambo, i *fichi freschi* con un temperino per impedire che crepolino, mettendo nell'acqua calda dell'allume per ammollire i frutti, così pure nella fresca che serve a raffreddarli, diguazzandoli poi un'altra volta nell'acqua pura prima di porli, sgocciolati che siano nello zucchero. Le *nespole* ancora dure si traforano, lasciando che si ammolliscano un poco

[1]) Per preservare le frutta d'appannarsi si zolforano i vetri, introducendo in questi, ripuliti ed asciutti che sieno, un pezzetto di lino della grandezza di un centimetro, intinto nello zolfo liquefatto ed attaccato su fil di ferro, ricoprendo l'imboccatura con una sottocoppa dopo averlo acceso. Tosto che lo zolfo è consumato si toglie la tela. I vetri appannati si lasciano coperti, ricolmandoli $^1/_4$ d'ora dopo colle frutta.

[2]) Le vesciche s'ammolliscono nell'acquavite un paio d'ore prima d'adoperarle, soffregandole poi con della crusca e ripulindole ben bene.

nell'acqua. Nello zucchero che serve a cuocerle si versa il succo spremuto di mele grattugiate. Le *prugne* si pelano lasciando intatto il gambo, poi si mettono nell'acqua.

Le visciole e simili dopo mozzato loro i gambi per mezzo, come pure *l'uva spina*, le *more del rovo* ecc., cotte coll'aderente picciuolo, si mettono tosto nello zucchero filato e freddo, cuocendole lentamente fino al punto che, levata la mestola, l'ultima goccia di sciroppo rimane attaccata all'orlo della medesima. Così ultimate le frutta si versano ancor tiepide nei vetri riscaldati. In egual modo si ammaniscono le *fragole di giardino,* per le quali si può mescere nello zucchero il succo chiaro di lamponi. Oppure s'immerge ogni fragola fino al gambo nel rum, stipandole una sopra l'altra, mentre che si fa cuocere la doppia quantità di zucchero fino al grado di filare.

Le bacche della rosa canina, nonchè *l'uva* si fendono per lungo con una fina lama per toglier loro i semi mediante una penna; alle prune si leva pure la ruvida peluria, e nello zucchero che serve a cuocerle si mettono alcune brocche di garofani.

L'ananas dopo pelato si taglia a fette sottili o spicchi, e messe in una terrina di porcellana si versa sopra dello zucchero bollente, lasciandole coperte in un sito fresco. Lo sciroppo si ricuoce due volte con un giorno di riposo fra una e l'altra cottura, riversandolo sempre caldo sulla polpa. Infine si fa cuocere questa nello zucchero condensato, per riporla fredda nei vetri.

Cedri e spicchi di limone. I cedri ancor fermi, pelati e divisi in otto parti, si lasciano 24 ore in molle nell'acqua salata, diguazzandoli più giorni per far loro perdere l'amaro. Indi si mettono al fuoco, coll'acqua fredda, per $^1/_2$ ora a cuocere, rimettendoli poscia in acqua fresca e poi sopra uno staccio, togliendo loro i semi e la pellicola bianca. Si fanno poi cuocere alcuni minuti collo zucchero filato, mettendoli poscia in disparte. Il giorno seguente si fa condensare lo zucchero per riversarlo sui cedri, ricuocendo questi dopo 24 ore di nuovo collo sciroppo, ripetendo così l'operazione diverse volte prima di metterli freddi nei vetri.

Spicchi d'aranci. Per un chilogramma d'aranci si pesa un chilo e mezzo di zucchero, lasciando 24 ore le frutta in molle nell'acqua. Si mettono poi a cuocere in altr'acqua finchè siano ridotti molli, lasciandoli altre 24 ore a diguazzarsi nell'acqua fresca. Indi si fa cuocere lo zucchero fino al volo (quarto grado,

pag. 65) e tagliato che sia ogni arancio in 8 parti, dopo levato loro i semi e la pellicola bianca, gli spicchi si cuociono nello zucchero a trasparenza (un'ora), riversandoli freddi nei vasi che si coprono con una carta bagnata nello spirito di vino e poi con una vescica bagnata e legata all'ingiro.

Noci nere. Si adoperano a ciò le noci verdi, colte nella prima metà di luglio quando l'interno guscio sia ancora tenero, e traforatole più volte con un ago da cucina si lasciano 15 giorni a diguazzare nell'acqua, che giornalmente va cambiata per togliere loro l'amaro. Dipoi si cuociono su fuoco moderato, nell'acqua salata, fintanto che sieno ridotte tenere in modo che traforate con un ago ne scivolano con facilità, lasciandole dipoi durante la notte in acqua fredda.

Messe a sgocciolare sopra uno staccio, dopo pesate, si cuociono per ogni 50 deca di noci 60 deca di zucchero con $^1/_2$ litro d'acqua, versandolo bollente sulle medesime. Il giorno seguente si fa condensare bene lo zucchero e lo si versa freddo sulle noci, ciocchè si ripete per varî giorni, rimettendovi del nuovo zucchero, schiumandolo e facendovi cuocere insieme garofani e pezzettini di cannella legati in mussolina. Il sesto giorno si cuoce lo sciroppo fino al grado di filare, lasciando che le noci vi bollino insieme. Riposte in forti vasi di vetro, si coprono collo sciroppo freddo, poi si chiudono con una carta pergamena.

Condensando così man mano lo zucchero, le noci si mantengono succose e gonfie, mentre sciroppate d'un tratto esse riescono grinzose.

Noci bianche. Si pelano le noci colte nell'agosto, il cui guscio sia però ancora tenero, fino al gheriglio, mettendo ognuna tosto nell'acqua fresca mescolata con dell'allume in polvere. Si fanno imbianchire in acqua bollente con aggiunta d'allume, cambiando questa durante la bollitura con dell'altra mescolata con allume, per rendere bianchissime le noci. Quando traforate coll'ago cadono giù, si pongono in acqua fresca; lasciatele raffreddare e gocciolare si mettono poi a cuocere nello zucchero chiarificato. Per alcuni giorni questo si ricuoce, facendovi in fine sobbollire le noci con un pezzettino di vaniglia.

Frutta colte immature, come *prugne, prugne-claudie, mandorle* aventi il nocciolo ancor tenero, messe in una chiara lisciva, si lasciano a scaldarvisi senza bollire, indi si passano per l'acqua calda,

donde levate una ad una si asciugano e traforano con un ago. Dipoi si fa bollire dell'acqua temperata con aceto di vino, e messevi le frutta, si lasciano più ore in molle in un canto del focolaio finchè siano tenere e nel pungerle cadano facilmente dall'ago. Messe in disparte per raffreddarle, si versano poi nell'acqua fresca ed il giorno seguente sopra uno staccio, indi nello zucchero, trattandole come le precedenti frutta.

Spicchi di melone e zucche sciroppati.

Da un popone maturo, tuttavia fermo, si taglia la polpa, dai meloni già fatti per esser mangiati si adopera il verde aderente alla buccia tagliato a spicchi, che si fanno bollire con acqua fino a che possonsi facilmente traforare coll'ago, poi si passano per l'acqua fredda, lasciandoli sgocciolare sopra uno staccio. Frattanto si cuoce lo zucchero (di quantità eguale al frutto pesato freddo) con garofani e buccia di limone legati nel tulle, versandolo poi bollente sugli spicchi, che dopo freddi si ricoprono con carta Si fa ribollire i giorni seguenti due a tre volte lo zucchero, versandolo sempre bollente sulle frutta, che infine si fa ribollire insieme allo zucchero.

Identicamente si preparano gli spicchi d'una zucca mangereccia matura, mettendo del sale nell'acqua colla quale viene scottata, e nel cuocere lo zucchero s'aggiunge oltre le sopra indicate droghe anche del vino e succo di limone, oppure metà meno aceto che acqua.

Composta di varie frutta.

Per poter servire una composta di varie frutta, sciroppate, senza dover aprire ogni volta più vetri, si unisce in un vetro quelle di qualità duracina, versandovi al disopra lo sciroppo freddo di tutte le frutta, sobbollito prima con del buon vino bianco.

Miscuglio di bacche e ciliege. Si cuoce a trasparenza dello zucchero intinto nell'acqua, eguale in peso alle diverse frutta, come uva spina quasi matura, ribes bianco e rosso, lamponi, fragole all'ananas e ciliege (prese in eguale quantità), mettendovi a cuocere una qualità di frutta dopo l'altra (le chiare prima delle nere), schiumando diligentemente, adagiandole quando sono cotte a sufficienza sopra uno staccio e poi in una pentola. Alla fine si condensa

il succo sgocciolato da tutte le frutta col resto dello zucchero, mescolandolo con questi.

Tutti-frutti uso Venezia. Per ogni chilogramma di frutta si prende 1 chilo di zucchero, spargendo la metà ridotta in polvere sulle frutta. L'altra metà si fa cuocere con vino ed acqua, d'ogni specie di frutta prendendo l'egual peso. Per togliere la buccia alle albicocche mature, tuttavia ferme, nonchè alle pesche e prugne-claudie, vengono scottate con acqua bollente, poi divise per mezzo e cosparse colla metà dello zucchero. Si taglia la polpa d'un melone maturo, non però stagionato, a pezzetti, versandovi sopra, adagiati che sieno in una terrina, del buon vino bianco, cospargendoli coll'egual peso di zucchero, lasciando le frutta alcune ore in riposo. Dipoi si cosparge collo zucchero gli spicchi d'un ananas mettendo a cuocere le bucce del medesimo coll'altra metà di zucchero, un bastoncino di vaniglia ed acqua per estrarne l'aroma, colando poi questo sciroppo nel succo di tutte le frutta, che poi si lasciano cuocere fino a perfetta trasparenza. Per ogni 3 chilogrammi di frutta s'aggiunge 1 bottiglia di buon vino, e quando alza il bollore vi si mettono anche i pezzi di melone, che cotti a sufficienza si adagiano sopra uno staccio. Quando tutte le frutta, una qualità dopo l'altra, sono cotte, si fa condensare il succo di tutte col resto dello zucchero, e lo si pone poscia per raffreddare in acqua diaccia, onde versarlo freddo sulla miscela di frutta stipate in forti e grandi vetri od in recipienti di legno. Vengono serbati ben tappati e stagnati.

Tutti-frutti al rum. Per $^1/_2$ chilogramma di fragole mature e perfette, prive di gambi e calici, si chiarifica l'eguale peso di zucchero, facendovele lestamente sobbollire, e versandole poi in un vaso di maiolica. Quando sono fredde s'aggiunge $^1/_2$ bottiglia di rum e si chiude il vaso, rimestandone giornalmente il contenuto. Dipoi vi si mescolano in aggiunta dei lamponi cotti in egual modo. Le visciole private dal nocciolo, mescolate con eguale peso di zucchero, poste scoperte nell'acqua bollente, si fanno cuocere 10 minuti. Egualmente si preparano le albicocche, pesche, prugne-claudie, prugne private dal nocciolo e divise per mezzo, e bollite collo zucchero in polvere. Stipando più frutti nel recipiente, si versa di nuovo al disopra $^1/_2$ bottiglia di rum.

Mostarda. Si versa 1 litro di vino bianco bollente su 28 deca di fior di senape bruno macinato, lasciandolo coperto 48 ore. Trascorso questo tempo, si scioglie al fuoco un chilo di zucchero

con un po' d'acqua e, quando bolle vi si mescola ben bene 1 chilo di marmellata d'albicocche, aggiungendovi poi il senape preparato come sopra.

Si mettono in vasi di vetro o di terra sino a tre dita dall'orlo delle frutta candite, bucce d'arancio candite o delle frutta sciroppate (pag. 557-561) da cui abbiasi prima fatto sgocciolare lo sciroppo. Quanto maggiore è la varietà delle frutta tanto migliore sarà la mostarda. Sulle frutta poi si versa il senape marmellato e si chiudono i vasi con pergamena.

Uva del mirtillo rosso.

Allo zucchero. 3 litri o 2 chilogrammi d'uva si ricoprono con 1 chilo di zucchero in polvere; il giorno seguente la si fa cuocere senza rimestare finchè il succo sarà condensato, non però troppo a lungo, onde il frutto non perda il suo colore. La s'imbandisce quale composta per la carne di capriuolo e cervo.

All'aceto. Si cuoce $1^1/_2$ litro d'aceto con $^1/_2$ chilogramma di zucchero, una corteccia di cannella ed alcuni garofani; divenuto freddo vi si aggiunge tant'uva quanto l'aceto può ricoprire, esponendola in vetri chiusi ai raggi del sole. Dopo alcune settimane si fa bollire il succo, versandolo freddo sulle frutta.

Uva orsina nera.

Mondata, si cuociono non troppo teneri i grani maturi senza altri ingredienti, pigiandoli ancor caldi in bottiglie riscaldate. Tappate e legate quando il contenuto sia freddo, esse si serbano poste nella sabbia. Si servono in sostituzione d'altre composte con paste comuni.

L'uva orsina seccata si cuoce all'occorrenza quale composta con del vino nero.

Fagiuolini verdi per guarnizione.

Tolte le filamenta a dei fagiuolini carnosi e morbidi, questi si dividono per mezzo, levando loro la fina pellicola, e salati bene si lasciano 8 giorni coperti in riposo. Dipoi si cuociono teneri in acqua abbondante, mettendoli a diguazzare in acqua fredda, che

più volte si cambia per toglier loro il sale. Lasciati sgocciolare sopra uno staccio, si pongono poscia in una terrina, scottandoli con dello zucchero bollente. Il giorno seguente si cuociono col medesimo, e poi lavati, si fa condensare lo zucchero con un poco di succo di limone, per versarlo poi sui fagiuolini. L'operazione si ripete di nuovo due giorni appresso.

Frutta allo spirito o al rum.

Si pesa per ogni chilogramma di frutta, un chilo di zucchero, che intinto nell'acqua si fa cuocere, mentre si procede a preparare e stipare le frutta nei vetri da composta, ricolmandoli a metà. Si dividono in questi: 2 decilitri di Slivovitz, rum con alcuni garofani, corteccia di cannella e lo zucchero raffreddato. Alle visciole si mozza metà del gambo, le prugne si pelano, pesche si pelano e dividono per mezzo, ed una buona qualità d'uva si divide mediante una forbice in tanti piccoli grappoli.

Frutta in aceto.

Le visciole si stipano con metà meno zucchero in polvere nei vetri da composta, colmando gl'interstizi con aceto di vino non troppo forte, e ben chiusi si espongono al sole. 8 giorni dopo si fa bollire l'aceto con cannella e broche di garofani, versandolo poi freddo sulle frutta, dopodichè si espongono per alcune settimane i vetri al sole.

Prugne. Si fanno cuocere 2 chilogrammi di zucchero con $1^1/_2$ litro di mezz'aceto e mezz'acqua, 10 deca di cannella, 10 garofani, assieme a 3 chili di prugne pelate. Raffreddate si pigiano queste nei vetri collo sciroppo frattanto maggiormente condensato. 8 giorni dopo si ricuoce di nuovo il succo per riversarlo freddo sulle prugne.

Prugne o grandi ciliege duracine. Per 5 chili di frutta si cuociono 2 chilogrammi di zucchero con $1^1/_2$ litro d'aceto ed acqua (in parti eguali), cannella e garofani, versandolo bollente sulle ciliege o le prugne perforate, coprendole interamente. Si ricuoce l'aceto il giorno seguente, versandolo caldo sulle frutta; il terzo giorno si cuociono queste nell'aceto sciroppato, colmandole poi nei vetri.

Pere all'aceto. Per 2 chilogrammi di piccole pere non troppo mature si cuoce dapprima 1 chilo di zucchero con $^1/_2$ litro d'aceto e $^1/_2$ litro d'acqua, 20 garofani e cannella in pezzi legati nel tulle, poi le pere pelate e divise per mezzo, lasciando che diventino trasparenti. Levate dallo sciroppo, questo si fa maggiormente condensare prima di versarlo sulle pere.

Aceto.

Per procurarsi semplicemente del buon aceto di vino per l'uso di famiglia, si fanno cuocere 20 deca d'uva passa grande (zibibbo) con $^1/_2$ litro d'aceto di vino forte e 7 deca di zucchero, mettendo il liquido ancora tiepido in una bottiglia forte che possa contenere 3 litri, fornita di larga imboccatura, che chiusa con un turacciolo di carta si pone in sito moderatamente caldo. Allorquando quest'aceto esala un acro odore, si versa $^1/_2$ litro di vino nella bottiglia, e fattosi agro anche questo, s'aggiunge un'altra porzione di vino, così seguitando fino a che la bottiglia sia ricolma. Si toglie una piccola parte per l'uso giornaliero, sostituendovi del vino, ciocchè si può seguitare per alcuni anni prima di rinnovare l'operazione colle zibibbe, dopo aver riversato l'aceto in piccole fiaschettine. Questo aceto non fa fondo, mantenendosi sempre trasparente e di ottimo sapore. Dopo ultimato non devesi tappare solidamente l'aceto nè porlo in sito freddo, acciò non s'indebolisca.

Aceto ai lamponi. Si versano su 3 litri di lamponi stipati in una bottiglia molto aperta 3 litri d'un buon aceto di vino, colmandola non interamente e chiudendola con una carta. La si espone 3 settimane al sole, colando poi l'aceto in altre più piccole fiaschette, con un cucchiaio d'olio soprafino al disopra.

Aceto all'estragone (Serpentaria) si ottiene come quello di lampone, colmando a metà una bottiglia colle foglie staccate dal gambo, e versatovi sopra dell'aceto, non però fino all'orlo, lo si lascia più tempo distillare prima di colarlo.

Aceto alle droghe per l'aspic, selvaggina e salse. In 6 litri d'aceto di vino forte si mettono in fusione 10 manciate di foglie d'estragone, 2 bianche cipolle sbucciate, 20 cipollette, $^1/_2$ noce moscata, la buccia di $^1/_2$ limone, 6 foglie di lauro, 15 rametti di timo, 50 grani di pepe, 20 garofani, alcuni spicchi d'aglio, un poco d'aneto e pimpinella, lasciandovelo distillare 3 mesi in sito caldo. All'occorrenza lo si mesce a piacere con dell'altro aceto.

Mosto di vino in conserva.

Il mosto d'uva buona, che sgocciola durante la spremitura, si raccoglie in una pentola di terra nuova, mettendolo a cuocere fino a che sia ridotto a metà e schiumandolo diligentemente. Lo si cola freddo per imbottigliarlo, tappandolo oltre il sughero anche con pece. Lo si serba in sito fresco ed asciutto, onde adoperarlo durante l'anno per le salse brune di carne stufata e selvaggina in sostituzione all'aceto e vino, nonchè per la preparazione del senape.

Preparazione del senape. Si pestano 10 deca di bruna e 20 deca di farina di senape bianca, mescolandola con del mosto di vino caldo e concentrato finchè sia ridotta in una massa fredda scorrevole. Se fosse troppo densa, la si può rendere più fluida aggiungendovi del mosto, indi la si salva in vasi di maiolica o in piccoli vetri da senape ben tappati ed impecciati. A questo senape si può aggiungere dell'aceto alle droghe o delle acciughe passate.

Pomidoro (Tomates).

Serbati interi. Si ricolmano dei vasi di vetro con dei pomidoro maturi ma tuttavia fermi e staccati dal gambo, versandovi sopra dell'aceto fatto cuocere con un po' d'acqua salata poi raffreddato. Messovi al disopra all'altezza d'un dito del grasso di bue fuso, i vetri si chiudono con una carta pergamena. Si mettono identicamente in serbo anche nell'acqua salata.

Cotti a bagno-maria. Si spezzano per mezzo i pomidoro maturi e perfetti; messi a cuocere si lasciano bollire finchè la pellicola s'ingrinza; poi si versano entro uno staccio con sotto una terrina. La prima acqua che ne scorre si getta, la polpa più densa si passa e raccoglie per empirne dei forti vetri o bottiglie, che tappate e legate con doppia carta pergamena si mettono a bollire a bagno-maria, le piccole fiaschettine un'ora, le grandi più a lungo.

Non adoperando subito il contenuto d'un vetro, bisogna coprirlo con olio acciò non si guasti.

Per cuocere a vapore i pomidoro, si possono stipare anche crudi nei vetri, conservando così viemeglio il colore e sapore; esigono però una cottura più lunga e maggior quantità di vetri-

Pomidoro seccati. Si fa cuocere il pomidoro passato come il precedente in recipienti larghi a sponda bassa. Ridotta densissima, la polpa si stende sottilmente sopra piatti, che per asciugare si pongono al forno tiepido, all'aria ed al sole, riparata contro le mosche da un tulle. Quando la pasta è perfettamente asciutta, la si arrotola e serba entro sacchetti in sito asciutto Per adoperarla, si mette in molle la sera innanzi la quantità voluta. In questo modo preparata, la si serba degli anni ed è buona a tutti gli usi.

Conserva cruda. Occorre per ogni 10 chilogrammi di pomidoro ben fatti $^1/_2$ chilogramma di sale. Si spezzano i pomidoro per metà, si mettono in un recipiente di terra, disponendoli a strati e cospargendo ogni strato con sale, si coprono con una salvietta lasciandoli così per 48 ore. Levati dal recipiente di terra, si collocano in uno staccio e si coprono di nuovo come sopra, lasciandoli sgocciolare per circa 10 giorni. L'acqua sgocciolata si getta via ed il frutto si passa per lo staccio. La polpa ricavata si mette poi in un sacchetto di tela dal tessuto chiaro, che si appende e si lascia ancora sgocciolare per alcuni giorni, finchè la polpa non contiene più liquido.

Questa marmellata si conserva poi in vasi di terra o di vetro versandovi sopra dell'olio e si chiudono con pergamena.

È pratico togliere dal vaso grande, allontanando l'olio, una quantità corrispondente al consumo di alcuni giorni, metterla in un vasetto, avendo cura di riversare nel vaso grande l'olio estrattone.

Si scioglie facilmente col brodo od acqua calda.

Conservazione dei funghi.

Funghi secchi. Le diverse qualità di funghi, mondati come a pag. 53, tagliati a falde senza lavarli, sparsi sopra stacci e piastre di vetro, si asciugano per l'azione del sole e dell'aria. Nei giorni piovosi devonsi tenere presso al forno o, sparsi sopra fogli di carta, esporre al forno tiepido. I funghi tagliati a fette si possono anche asciugare infilzati su forti fili di refe; così pure i spugnoli minuti.

I funghi perfettamente asciutti si serbano in sito caldo ed asciutto in vetri chiusi con carta. Per l'uso delle salse possonsi salvare anche pestati, dopo che sieno ben asciugati. Tartufi si pelano e si tagliano a fette od a quadrellini, ed asciugati che siano, si serbano in appositi vasi.

Funghi in aceto. I piccoli funghetti si lasciano interi, separandone soltanto la parte terrosa. Ai più grandi non interamente provveduti di barba, si stacca il cappelletto. Le parti macchiate si gettano via.

Ai champignons si leva la pellicola; si lavano in acqua fredda, mettendoli poi a bollire alcuni minuti in acqua molto salata (percui la pelle di certe qualità si tingerà in verde), lasciandoli poi sgocciare sopra uno staccio. Frattanto si fa bollire dell'aceto di vino con un po' di noce moscata, pepe, foglie di lauro, e messovi a sobbollire i funghi, vi si lasciano freddare, per empirli freddi coll'aceto e le droghe nei vetri. Dopo alcuni giorni si versa sulla superficie uno strato d'olio alto un dito, chiudendo i vetri con delle vesciche o carta pergamena. Si servono anche freddi insieme alla carne.

Stufati. Si fanno stufare nel burro dei piccoli funghi con succo di limone e sale (solita preparazione per imbandirli tosto), riempiendone, non troppo ricolmi, dei piccoli vasi da conserva. Il giorno seguente s'aggiunge tanto grasso, che i funghi restino coperti a due dita d'altezza, e condensato che sia si sparge al disopra del sale, un dito alto, chiudendo poi i vasi ermeticamente.

Essenza di funghi. Si sminuzzano dei funghi perfettamente maturi, e mondati si mettono coperti a stufare 10 minuti, aggiungendo per ogni chilogramma di funghi il succo di 2 limoni ed un deca di sale. Versatovi sopra un litro di brodo ristretto, si lasciano bollire $^1/_4$ d'ora, colando poscia questa essenza attraverso una salvietta per serbarla in fiaschettine sigillate.

Pel succo di funghi (Soya) si adoperano i funghi grandi perfettamente sviluppati e raccolti in tempo asciutto; si ripuliscono questi senza lavarli, tagliando giù la parte terrosa in fondo al gambo, e spezzati si pongono poi in una pentola. Per ogni chilo di funghi si sparge sopra 4 deca di sale, lasciandoli 3 giorni in riposo, mescolandoli giornalmente 3 volte. Dipoi si pone la pentola per $^1/_2$ ora nel forno moderatamente caldo, colandone il succo oltre un tessuto trasparente di tela vecchia, senza spremere i funghi, e lo si mette a bollire. Per $^1/_2$ litro di succo si prendono 4 grammi di pimento, 4 grammi di pepe in grano ed un po' di zenzero e fior di noce moscata, lasciandolo consumare a metà. Dopo colato, questo succo si serba in luogo asciutto entro piccoli vasetti chiusi con tappi e pece. Serve a condire ragoût ed altro.

Conservazione di tartufi al vino. I tartufi mondati, lavati, pelati e posti in una casserola, si fanno stufare 1 a 2 ore bene coperti al forno. Poscia si mettono in piccoli vasi di vetro, distribuendo il succo estrattone dalla cottura e versandovi sopra del vino Madera. Legatovi attorno una doppia vescica o carta pergamena si fanno cuocere $^1/_4$ d'ora a bagno-maria.

All'olio. I tartufi lavati con una spazzola si cuociono con vino nero ed un po' di pimento, $^1/_2$ ora se piccoli, 1 ora se grandi. Adagiati sopra stacci, si mettono dipoi ad asciugare al forno tiepido, e quando sono freddi si salvano in vetri da conserva coperti interamente con olio. Ben chiusi con una pergamena o tappati col sughero e pece e serbati in luogo asciutto si mantengono saporiti per degli anni.

In gelatina. Grandi tartufi, mondati con una spazzolina, si lasciano asciugare 10 minuti al forno. Raffreddati si mettono in vasi di latta, colmando questi quasi fino all'orlo con una gelatina di carne di manzo e piedi di vitello poco salata e condita di poche droghe. Stagnati che siano i vasi, essi si cuociono un'ora a bagno-maria, lasciandoli raffreddare perfettamente nell'acqua, prima di porli rasciugati in serbo in sito fresco. In questo modo i tartufi si spediscono facilmente e si conservano tutto l'anno succosi e saporiti. Quando si levano dei tartufi dal vaso, si fa liquefare una parte della gelatina per versarvela di nuovo sopra, e tosto che sia rappresa, la si ricopre con uno strato di grasso tiepido. I tartufi si conservano anche benissimo adagiati a strati entro cassettine colmate di sabbia fina, asciutta; queste si chiudono poi ermeticamente, turando tutte le commissure con gesso.

Cetriuoli in aceto.

Per conservare i cetriuoli (od altri ortaggi) in aceto, si prende puro aceto di vino della miglior qualità. Per evitare che più tardi non diventino troppo acri, si fa bollire per ogni 3 litri di aceto 1 litro d'acqua con 6 cucchiai di sale; sciolto che questo sia perfettamente, vi si fa sobbollire anche l'aceto. In questo modo esso si serba buono e trasparente sui cetriuoli fino alla fine.

Cetriuoli in aceto. Si comperano cetriuoli della prima raccolta, fatta in tempo asciutto e che sieno d'un bel color verde. Quelli di seconda raccolta durano meno. Si pongono tosto nell'acqua

fresca e dopo alcune ore sopra uno staccio, asciugandoli uno ad uno con una salvietta. I vetri o bariletti a larga imboccatura (per introdurvi facilmente la mano), dopo lavati devono essere perfettamente asciutti prima di mettervi i cetriuoli. Si copre il fondo con foglie di visciole, ramicelli d'estragone ed erba aneta, adagiandovi i cetriuoli ben stretti e ricoprendoli di altre foglie ed altra erba aneta. Per ogni 100 cetriuolini si aggiungono alcuni bacelli di paprica ed alcune cipolline. Colmo che sia il recipiente, si copre con uno strato di foglie ed erbe, e versatovi al disopra l'aceto cotto (come fu detto prima) e raffreddato, lo si chiude ermeticamente.

I vasi di vetro si chiudono con una pergamena ammollita in acqua calda legatavi d'intorno. Il turacciuolo ben saldato del barilotto si spalma con della pece e si gira spesso il barilotto. Quando dopo alcun tempo l'aceto diminuisce, si versa dell'altro prima bollito in aggiunta. Con questo metodo i cetriuoli si mantengono gonfi, saporiti e di bel colore, il sale non si separa e l'aceto non s'intorbidisce. Per aumentare il buon sapore e per conservarli meglio, si usa versare al disopra dei cetriuoli un poco di buon spirito di prugne (Slivovitz).

Cetriuoli al senape. Mondati che si abbiano dei cetriuoli di media grandezza ancor fermi e verdi, vi si versa sopra dell'aceto bollito come fu detto prima. Mentre raffreddano si preparano per ogni 3 litri di aceto 40 deca di cipollette, 5 deca d'aglio, alcune fette di cren, un paio di manate piene d'erba aneta e foglie di estragone. Si sparge questa miscela frammezzo i cetriuoli stipati in vasi di terra, versandovi sopra l'aceto ribollito e di nuovo raffreddato. I cetriuoli si coprono con sacchetti di tela bianca ripieni di senape in grano, poi si lega della carta grossa attorno ai vasi. 15 giorni dopo si ricuoce l'aceto per versarvelo freddo sopra i cetriuoli.

Nell'istesso modo possonsi trattare i cetriuoli più grandi, pelati e tagliati a fette, per adoperarli quale guarnizione di carni e salse. Usati per l'insalata si condiscono soltanto con olio.

Cetriuoli allo zucchero. Si fa bollire 1 litro d'aceto, $^1/_2$ litro d'acqua, $^1/_2$ chilo di zucchero, un pezzo di corteccia di cannella, alcuni garofani e vi si mettono a 9 grandi e fermi cetriuoli tagliati a quarti. Il giorno seguente si fa ribollire l'aceto, e versatolo sui cetriuoli si lasciano coperti riposare durante la note. Si dividono i pezzi in diversi vetri, coprendoli coll'aceto ribollito e freddo, chiudendo poi bene i vasi.

Legumi in aceto.

Quale provvigione d'inverno per guarnizione di carni, si mettono i legumi ogni qualità per se nell'aceto, oppure anche cumulativamente, come si trovano anche in commercio.

Asparagi spezzati al punto ove finiscono d'essere teneri, mondati e separati secondo l'altezza dei vasi di vetro, in modo che vi resti in questi al disopra degli asparagi uno spazio vuoto di due dita, si fanno bollire nell'acqua salata. Mentre sgocciolano sopra uno staccio, si fa bollire dell'aceto, versandolo ancor caldo sugli asparagi posti in una terrina. Il giorno seguente si ricuoce l'aceto mescolato con un po' d'acqua, e schiumatolo lo si versa caldo di nuovo sugli asparagi. Alcuni giorni dopo si collocano nei vetri colla punta in sopra, versandovi sopra dell'aceto bollito con un po' d'acqua e freddo, coprendo il tutto all'altezza d'un dito con dell'olio sopratino. Si chiudono i vasi con dei tappi di sughero e carta pergamena.

Cavolfiori si dividono in tanti spicchi, e levata la pellicola ai loro gambi, si manipolano come gli asparagi.

Fagiuolini verdi. Giovani e verdi bacelli privati dai filamenti si fanno bollire alcuni minuti con acqua molto salata (con una punta di coltello di potassa per ogni litro d'acqua), acciò s'inteneriscano meglio. Scottati poi con aceto come gli asparagi, vengono pigiati nei vetri con dei grani di pepe e scalogni e coperti con uno strato d'olio.

Panocchie di formentone colte quando sono non più lunghe d'un dito e ancor tenere, private da foglie e filamenti, nonchè dalla pellicola che ricopre il gambo, si trattano come gli asparagi. Nei vetri si mette dell'erba aneta e cipolline.

Scalogni e cipolline si cuociono, dopo sbucciate, nell'acqua salata mista con aceto, e coperti si mettono poi in disparte. Dopo alcuni giorni si fa bollire dell'altro aceto con foglie di lauro, grani di pepe e fior di noce moscata, versandolo colato sulle cipolline sgocciolate, poste in vasi di vetro.

Per i legumi di diverse qualità si usano prendere, oltre i suddetti, anche dei piccoli cetriuoli in aceto (già prima indicati), dei peperoni, le bucce verdi di melone tagliate a pezzettini uniformi, del cavolo-germoglio liberato dalle foglioline, scottando le diverse

qualità che provvede la stagione con dell'acqua salata bollente, lasciandoveli immersi un po' di tempo, mettendoli poi a sgocciolare. Si versa poscia sopra i legumi dell'aceto bollente, nel quale fu sciolto per ogni litro un pezzettino d'allume grande quanto una nocella. Ogni terzo giorno si cola l'aceto per versarlo ribollito sui legumi fino a tanto che abbiano ripreso il bel colore verde, poi si prendono ancora dei ravanelli, piccole carote, grandi fave fresche, bollite e private della buccia, cardi tagliati a pezzetti, piccoli pomidoro immaturi, scorzonere, sedano ed erbette rosse. Dopo cotte, queste radici si tagliano a fette grosse, oppure s'intagliano con uno stampetto a varie figure, infine vi si uniscono, ove crescono, quelle bacche (denominate *vaccinium oxycoccus),* che al contatto dell'aceto si tingono in rosso.

Il primo aceto versato sopra i legumi, che tolse loro il sapore crudo, si getta, per rinnovarlo con del fresco; a ciò si fanno bollire per ogni litro d'aceto di vino 3 deca di sale con dell'acqua, unendovi l'aceto quando quello sia disciolto, nonchè 6 deca di pepe in grano, 3 deca di zenzero, 1 deca di pimento; lasciatolo scaldare fino all'ebollizione e poi raffreddato, lo si cola. Prima di chiudere i vetri si mette in ognuno un bacello di pepe rosso spagnolo ed un pezzettino di radice curcuma, ricoprendo il tutto con uno strato d'olio.

Per disporre d'una piccola provvigione *di erbette rosse,* dopo mondate e lavate si cuociono tante, quanto basta ad empire una pentola di terra. Pelate ancor calde si pigiano, con frammezzo delle fette di cren e pomi tagliati a quarti, cumino e coriandro, ricoprendole coll'aceto freddo già prima bollito come fu detto per i cetriuolini in aceto.

Peperoni nell'aceto. Si prendono dei peperoni raccolti di fresco, ripulendoli bene con una salvietta e lasciandoli esposti al sole stesi su tavole o stacci. Pigiati poi in vasi di terra o porcellana, vengono coperti di buon aceto, lasciandoveli 5 a 6 giorni in riposo; dipoi si cola l'aceto per sostituirvi del nuovo. Si usa mettervi frammezzo qualche cipollina e garofani, e per tenerli compressi nel vaso si coprono con un tondello di legno con sopravi una pietra.

Per poterli usare presto, si versa dell'aceto bollito con del sale sui peperoni prima fatti appassire al sole, e coperti si lasciano riposare 24 ore; poscia si mettono in un recipiente di terra sul

fuoco per farveli riscaldare fino all'ebollizione; indi si scola l'aceto per sostituirvi dell'altro freddo. Posti così nei vasi, si serbano ben chiusi nei medesimi.

Legumi inaciditi per mezzo di fermentazione.

Cetriuoli nel sale. Si lasciano 24 ore diguazzare nell'acqua fresca potabile dei cocomeri verdi e freschi di media grandezza, asciugandoli bene con delle salviette. Poi si strofina con del sale un bariletto netto ed asciutto, di cui uno dei tondi sia movibile a guisa di coperchio. Si stende sul fondo del fogliame di visciole o di pampani di vite e dell'erba aneta, adagiandovi sopra uno strato di cocomeri, che si copre col fogliame. Così seguitando, si ricolma il recipiente, dopo di che vi si versa al disopra ancora tiepida l'acqua salata, prima bollita e raffreddata. Il sale non deve soverchiamente dominare, giacchè l'abbondanza di questo impedirebbe la fermentazione. Il bariletto, saldamente chiuso, si pone 3 o 4 giorni in un sito moderatamente caldo (cucina) fino a tanto che la fermentazione comincia a palesarsi, sviluppando un odore acre. Si può anche sollecitarne il processo adagiando in fondo al barile e al disopra un pezzo di pane bigio avvolto in una foglia di vite. Quando la fermentazione ha avuto luogo, si trasporta il bariletto in cantina, ove dapprima lo si gira giornalmente e più tardi ogni 8 giorni soltanto. Quando il liquido diminuisce per assorbimento, si versa altr'acqua dalla parte del cocchiume nel barile; e lorchè si estrae parte del contenuto, fa d'uopo calcare con un peso i cetriuoli in fondo, onde il liquido li ricopra totalmente.

Cavoli in garbura (Crauti). Raccolte belle teste di cavolo-cappuccio si lasciano 8 giorni ammucchiate in luogo chiuso. Per inacidirli si tolgono ai cavoli le foglie più verdi o guaste, nonchè il torsolo, e con un tagliaverdure si riducono a sottili listerelle. Queste si stendono a strati in fondo d'un mastellone (tinozza) ben mondato ed asciutto e posto in cantina sopra cavalletti, con frammezzo del cumino, ginepro in grano e dei cotogni tagliati a quarti, oppure dei piselli secchi, con un pugno di sale per ogni testa (presso a poco 1 chilogramma di sale per 60 teste di media grossezza), dopodichè si comprimono bene con un pestello di legno. Se durante questa operazione si separa poco liquido, si deve

versarvi sopra dopo alcuni giorni dell'acqua salata e bollita. Si collocano in fondo del recipiente alcune foglie di cavolo intiere, così pure al disopra, con suvvi un pezzo di lino o cotone di adeguata grandezza, che si salda, comprimendolo tutt'attorno. Poi vi si adagia sopra un disco di legno con alcune pietre sovrappostevi, onde la salamoia vi sornuoti. Si lascia il tutto in riposo finchè comincia a schiumare, diffondendo un odore acre, a ciò volendo presso a poco 3 settimane. Arrivato a questo grado di fermentazione (non già prima), si toglie questo liquido fetido, allontanandolo con un sifone e con una gran spugna od un lino, senza levare però le pietre, acciò il liquido non torni ad amalgamarsi coi cavoli. Quando tutte le impurità sono diguazzate coll'acqua fresca, dopo levate le pietre, la tavola e la tela, si possono estrarre per l'immediato uso parte dei cavoli in un recipiente più piccolo onde non aprire troppo spesso la tinozza, raschiando giù uniformemente i crauti colle dita, per impedire che si formino dei vuoti. Dipoi si ricopre il recipiente nonchè il mastellone, come prima, versandovi dell'acqua fresca al disopra, acciò vi sornuoti. Ogni settimana si ripuliscono i crauti in questo modo; tenuti con cura essi si serbano buoni fino alla nuova raccolta.

Rape inacidite. Le rape bianche sbucciate e lavate si tagliano mediante un tagliaverdure dentato a listerelle più o meno sottili; stratificate con sale e cumino vengono compresse come i cavoli e lasciate sotto peso. Per la fermentazione ed i lavacri sono da osservarsi le medesime norme, come per i cavoli.

Per procurarsi più presto le rape acide, si sollecita la fermentazione, stendendone a strati 3 dita alti in grandi pentole di terra con frammezzo del sale ed un po' di farina sparsavi sopra. Si seguita così fino a che la pentola sia colma, sovraponendovi, come fu detto prima, un disco di legno ben aderente con suvvi delle pietre; le rape non si pongono però in cantina, ma bensì in cucina nella vicinanza del focolaio, per accelerare la fermentazione. Preparate più spesso in questa guisa, riescono più saporite delle prime citate.

Ortaggi cotti a vapore.

Gli erbaggi appena raccolti non debbonsi diguazzare in acqua calcarea, perchè risulterebbero duri, ma si prenderà dell'acqua bollita e raffreddata o quella fluviale. L'istessa osservanza vale

pel risciacquamento dei vasi di vetro o di latta. I vasi devonsi riempire quasi fino all'orlo, badando, come per i frutti cotti a vapore, che non vi penetri l'aria. I coperchi dei vasi di latta si stagnano. Qualora durante la cottura a bagno-maria l'acqua che li ricopre oltre due dita getta delle bollicine, ciò indica che i vasi non sono chiusi ermeticamente e che bisogna levarli dall'acqua, per ristagnarli e poi riporli di nuovo a bollire. Quando i vasi sieno stati il tempo voluto nell'acqua bollente, si tolgono da questa per raffreddarli in diverse acque cambiate ed impedire così che il loro contenuto riesca troppo tenero. Se il coperchio o il fondo del vaso si gonfia durante il tempo della loro conservazione, ciò è segno di fermento e fa d'uopo consumare immediatamente il contenuto.

I fagiuolini verdi, fatti brevemente bollire, si mettono a stufare con altr'acqua, burro e sale, e colmatili in vasi di latta, che si saldano collo stagno, o in forti vetri da conserva, che tappati si legano bene, si fanno cuocere $^1/_2$ ora a bagno-maria.

I piselli verdi si preparano identicamente, colmandoli in bottiglie da sciampagna, saldando dopo alcuni giorni il tappo con della pece.

L'acetosa si fa sobbollire nell'acqua salata, e colata la si passa, facendola poi stufare con burro e poco sale, e messola in piccoli vasetti, la si cuoce a bagno-maria.

Pegli *asparagi* o *cavolfiori* riposti nei vetri, si ricolmano gli interstizi con acqua salata, facendoli cuocere un'ora a vapore. La durata della bollitura dipende dalla qualità degli ortaggi. Gli asparagi od i cavolfiori s'immergono nell'acqua calda quando se ne fa uso.

Legumi asciutti.

Piselli verdi. Per un litro di piselli giovani mondati e scelti, s'intingono 15 deca di zucchero nell'acqua, lasciandolo bollire in una bacinella su forte calore. Tosto che è chiaro, vi si aggiungono i piselli, mescolandoveli finchè sono ridotti grinzosi; poi si versano sopra uno staccio, lasciandoli coperti a sgocciolare. Stesi sopra una lamiera coperta di carta si pongono dopo il pranzo nel forno tiepido, per farveli indurire. Vengono serbati entro vetri da conserva in sito asciutto. Il rimanente sciroppo dello zucchero non si usa più.

Quando si vogliono cuocere questi piselli, si mettono prima nella solita quantità d'acqua fredda, servendosi poi di quest'acqua

per stufarveli con del burro. Destinati a cuocersi nel brodo, i fini e freschi piselli s'immergono nell'acqua satura di sale invece che di zucchero, asciugandoli poi come quelli. Nell'adoperarli si lasciano durante la notte in molle.

Le foglie del prezzemolo, timo, maggiorana ecc. si fanno nell'estate seccare al sole sopra lini, coperte con carta; poscia vengono finamente tritate, e con del sale ricolmate nei vetri, ove si serbano ben legate. Durante l'inverno esse servono come fossero fresche.

Conservazione di legumi e radici.

Per conservare senza danno alcuni giorni degli *asparagi* fa d'uopo avvolgerli in lini umidi e postarli ritti sulla sabbia in luogo fresco. I *piselli verdi* si lasciano nel bacello. I *cavolfiori* si appendono singoli col fiore in giù in cantina o dispensa su stanghe.

Cavoli-cappucci e verze legati due a due si appendono in un sito fresco e riparato contro il gelo, su stanghe, in modo che non si tocchino.

Cipolla, aglio, scalogno, rasciugati bene all'aria, intrecciati a corona, si appendono in sito asciutto, fresco e riparato dal gelo, in autunno sul granaio, più tardi in cantina.

Per conservare le *zucche mangerecce* per il tardo autunno e per l'inverno, si pongono le zucche giganti di varie qualità in cantina dopo aver suggellato con cera lacca o pece il taglio del corto gambo, nonchè la parte opposta ove si svolse il fiore, per impedire che l'aria vi penetri, avvolgendo ciascun pezzo in una rete, che poi si appende su stanghe.

Il prezzemolo, di cui si adoperano durante l'inverno le foglioline, s'impianta in cassette ricolme di terra, inaffiandolo spesso e dandogli aria e sole. *Per serbare* una più grande quantità di prezzemolo, si mette a strati coperti d'una terra sabbiosa in cantina, in modo che le foglie rimangano sporgenti alle due estremità.

Il rafano (cren) si conserva nell'istesso modo dopo avervi tolte le radici fibrose, per impedire che, germogliando, perda parte della sua forza.

Le rape di diverse qualità s'intagliano leggermente dalla parte della radice, acciò non germoglino, poi si serbano in casse o barili coperti con sabbia asciutta.

Nell'istesso modo si conservano i *tartufi.*

Le *patate* si serbano ben coperte sotto la cenere del carbone fossile, ove non possono germogliare. I germogli (occhi) devonsi strappare colla punta d'un coltello.

I germogli invece delle *rape bianche* in certi paesi usansi mangiare in primavera quale insalata.

DEI PASTI.

Il servizio della tavola.

L'esatto servizio nelle mense contribuisce molto al benessere dei commensali, percui è raccomandabile di stabilire ed esigere anche nei semplici pranzi di famiglia l'inappuntabilità di servizio, sia questo assunto dalle figlie di casa o dalla servitù. In così fare la padrona di casa si premunisce contro la possibilità d'uno scorno nelle occasioni straordinarie. Il buon servizio esige, che tutto sia preparato bene e proceda regolarmente. Se le persone di servizio sono ben addestrate, accudiranno alle loro incombenze silenziosamente, con sicurezza senz'una dannosa timidità, e basterà che la padrona di casa sorvegli il tutto collo sguardo o li renda avvisati d'una o l'altra occorrenza.

Coperta che sia d'una tovaglia la tavola da mensa, si dispongono un numero di tondi lisci, in distanza di 60 centimetri uno dall'altro, ed alla destra, sopra a delle porta-posate di vetro od argento, i coltelli colla lama voltata verso il tondo, nonchè i cucchiai, a sinistra le forchette, e sul tondo in mezzo alla salvietta ripiegata con eleganza un panìno. I calici si collocano un poco a sinistra dietro il piatto, cioè uno più grande ed uno meno grande, in aggiunta ai bicchieri per l'acqua e pel vino, quando, oltre al vino da pasto, va servita dopo la zuppa, la birra od un vino scelto. Le caraffine dell'acqua e vino si pongono in sottocoppe a destra presso i bicchieri, disponendo nei convitti più semplici che le caraffine dell'acqua, il porta sale e pepe si trovino in sufficiente numero alla portata dei commensali. Qualora per certe vivande occorresse dell'aceto, olio o dello zucchero in

polvere, questi si presentano in apposito vasellame. I cestini col pane non devono mancare mai. Nei convitti festosi ogni salvietta contiene un cartoncino col nome della persona, e a diritta del piatto un'altra colla nota del pranzo (menu). Le frutta ed i dolci del dessert, le insalate composte si collocano in bella disposizione sul tavolo con in mezzo un pezzo dolce di gala od un vaso di fiori. In occcsione festiva si mette tra ogni salvietta una rosa od un garofano. Anche nelle semplici mense di famiglia l'uso è lodevole di decorare la tavola con un mazzo di fiori, come in generale è indicato di dare un aspetto piacevole alla stanza da pranzo e di regolarne la temperatura, cosa che spesso si neglige, mentre la è di prima importanza pel benessere dei commensali. I piatti di cambio per le pietanze calde durante la stagione fredda devonsi prima scaldare in cucina (su scaldavivande o sulla stufa), però non tanto che il toccarli arrechi molestia, ciocchè vale pure per i piatti di portata. Se taluno poggia la sua posata sul piatto, la si toglie insieme a questo, colla mano destra, al lato destro della persona seduta, immergendone tosto le lame in un secchietto pieno d'acqua calda posto sulla credenza, e rasciugata, la si ripresenta nel medesimo modo sopra un piatto netto, nel caso sempre che in generale non si cambino le posate a tutta la comitiva.

Finito a mangiare che abbia una persona, il cambio delle posate si eseguisca così successivamente, onde compierlo più presto; in tal guisa un solo domestico basterà al servizio di 10 a 20 persone, massime se un secondo individuo gli arrecchi le vivande, portandosi via la piatteria usata.

Si presenta ai commensali il piatto di portata posto sopra una salvietta più volte ripiegata sulla palma della mano, offrendoglielo dal lato sinistro. Il servo deve porgere tutta la sua attenzione al piatto, onde tenerlo diritto e non insudiciare chicchessia colla salsa contenutavi. Nelle mense di riguardo la zuppiera ed i piatti fondi trovansi postate sopra una credenza (od un tavolo a parte), dove si scodellerà la zuppa per farla passare ai convitati. Le vivande composte, come salse ecc., ed i carnumi devonsi offrire lestamente una dopo l'altra, percui farà d'uopo che una seconda persona aiuti a servire, qualora il numero dei convitati fosse grande, oppure i commensali stessi passeranno uno all'altro la pietanza accessoria mentre il domestico loro porge successivamente l'altra di carne. Quando tutte le persone si sono servite d'una

vivanda, questa offresi per regola una seconda volta e non più. Se si trovano delle signore a mensa, si comincia collo servire una di queste, e a un banchetto nuziale sempre dapprima la sposa. È indispensabile che le persone addette al servizio sieno bene informate sul modo di contenersi in circostanze di gala. Consumata che sia una pietanza, dopo cambiati i piatti, si serve tosto la seguente.

Dovendosi servire degli assietti, antipasti caldi e freddi, quelli freddi s'imbandiscono prima, bastando per essi, che non sono voluminosi, i tondelli e le posatine da dessert. Un pesce intero viene presentato con un cucchiaio od un coltellaccio da pesce sul piatto, od una forchetta soltanto, se tagliato a pezzi. La carne guarnita con salsa od altro va servita con forchetta e cucchiaio sul piatto; e l'insalata, condita in apposita insalatiera di vetro o porcellana, con una posata di legno di bosso o di corno; le composte con un cucchiaino d'argento, e con piccoli tondini e cucchiaini per ogni commensale. Per i tramessi dolci, le creme e gelatine si porge anche nelle semplici mense di famiglia un piatto netto ad ogni persona con sopra un cucchiaino. Le torte già trinciate debbonsi servire con accanto una paletta od un coltello per staccare i singoli pezzi. Prima di servire il pospasto (dessert) devesi sgombrare la mensa di tutti gli oggetti superflui, come: saliere, oliere ecc., e con apposita spazzola raggrumare in un cestino od un raccoglibriciole il pane sparso, per sostituirvi i piatti e le posatine da dessert e all'occorrenza anche dei cucchiaini. Dopo aver disposti sulla medesima i dolci, le frutta, il formaggio ed altro, come pure il vino prescelto, la servitù si ritira.

Se dopo il pospasto vengono presentate delle tazzine contenenti dell'acqua tiepida con entro una fetta di limone per ripulirvi le dita, dopo averle adoperate si fanno subito portar via. Il caffè nero va servito in minute tazzine, per lo più in altra stanza od anche sulla medesima tavola, nel qual caso bisogna dapprima liberarla d'ogni cosa. Col caffè si presenta dell'acqua fresca e bicchieri netti nonchè varî liquori.

Per una colazione alla forchetta od una cena composta di vivande calde, la tavola va preparata e servita come pel pranzo. Nei convitti da giuoco si apparecchiano dei piccoli tavoli imbanditi in prossimità dei giuocatori, oppure si presentano loro negl'intervalli piatti e posate, offrendo tosto le vivande.

La tavola pel tè viene coperta d'una tovaglia damascata bianca o colorita .(le prime però sono più eleganti), oppure lo si serve su tavoli di marmo senza tovaglia; le posatine s'adagiano a dritta del piattino da dessert oppure sopra questo, con vicino un bicchiere per l'acqua, dispensando in sufficiente numero caraffine con acqua e rum, zuccheriere, lattiere ricolme di panna, nonchè saliere, affinchè tutto sia disposto a comodità di ciascuno. Dipoi si mettono sul tavolo tutti gli accessori pel tè. Si serve la pasticceria dolce di diverse specie o soltanto dei biscotti, chifel minuti ed una qualità di buffetti, ammassati con garbo su sottocope coperte di salvietta o di carta a più doppi ripiegata e ricciata d'intorno. La pasticceria al sale s'imbandisce separatamente. Il burro fresco o quello all'acciughe foggiato a bella forma si può guarnire con acciughe dimezzate, sardine, piccoli ravanelli rossi o bianchi intagliati a fiori oppure con fiori impressi nel burro (pag. 157) e fogliame di prezzemolo; o si può dare al burro la forma d'un ananas accomodato sul piatto sopra ad una foglia di vite, od anche comprimere il burro dolce in apposito vaso di vetro. I canapées, sandwichs o le semplici tartoline al burro, nonchè il prosciutto si dispongono su recipiente di porcellana munito di manico con interne divisioni (cosidetto servizio per antipasto), la carne guarnita però su piatti di portata, ove la si può disporre con più eleganza. I pomi di terra e le castagne si mettono pelate fra la salvietta, od in una terrina coperta.

Le tazze col tè versato bollente si pongono a sinistra di ogni posata, inzuccherandolo scarsamente onde ciascuno possa a piacere raddolcirlo, come pure prendersi da sè e rum e panna.

Qualora si fanno seguire delle frutta, dei dolci, gelatine e gelati, devesi liberare la tavola d'ogni altra cosa.

Quando ai convegni serali (da giuoco od altro) vengono servite delle vivande calde, nonchè del vino, si toglie tutto il servizio usato al pasto, prima di presentare l'occorrente pel tè.

Nelle riunioni più numerose o per un ballo, ove le vivande vengono esposte più delle volte fredde sopra una *credenza* (buffet) ricoperta d'una tovaglia, i piatti di portata si distribuiscono alternati in colore in modo gradevole pell'occhio, aggiungendovi, se il bisogno lo richiedesse, dei cucchiai e forchette. Le piccole e grandi posate, i piatti grandi e piccoli, i calici e le bibite vengono posti su tavole accessorie a tutta comodità degli ospiti per servirsi da

soli, o loro si porge i piatti, presentando in giro le vivande. Dopo ogni portata la terraglia usata si cambia, nè si trascuri mai di riparare ove occorresse la mancanza di pane e bibite.

Metodo di trinciare ed imbandire le vivande.

Nel trinciare la *carne di bue,* la *lombata* e generalmente tutti i pezzi grossi, è importante d'osservare il filo della carne, tagliandola a fette o pezzi di possibilmente eguale dimensione e grossezza, per cui devesi ancor cruda dare forma adeguata a quella carne destinata ad essere stufata od arrosta, e a quella allessa invece quando la sia già cotta. È noto che la direzione del filo spesso si cambia in un pezzo di carne, percui si divide questa nel senso del filo, per affettarla poi per traverso. Ove la carne fosse troppo cotta devesi tagliarla molto in isbiego per impedire che si sfasci. Qualora le fette riescissero troppo grandi, esse si tagliano cuneiformi, vale a dire appuntite verso una parte. Dalla punta di petto si stacca la coperta di grassa, affettando poi il tenerume coll'aderente grasso. La carne s'adagia sul piatto riunita come fosse intera, oppure a scaglioni, così che una fetta posi sull'altra oppure disposta in due file serrate traversali; è questo modo indicatissimo quando si serve in una portata due qualità di carne. Le guarnizioni si accomodano tra le file e tutt'intorno al di fuori, in modo che queste non tocchino, nè coprino la carne. Se la guarnizione è composta di diverse qualità, la si adagia sul piatto a mucchietti, alternati di colore. Una sola qualità si dispone a corona tutta intorno.

L'arrosto inglese (Roastbeef) si serve ancora fumante tosto che fu tagliato. Va trinciato comunemente nella stanza da pranzo, e lo si presenta sopra un piatto di portata riscaldato; ogni pezzo tagliato giù usasi offrire lestamente ai convitati sopra un tondo riscaldato. Se dalla parte interna vi fosse aderente il filetto, si trincia prima la carne delicata, staccandola dapprima in tutta la sua lunghezza dall'osso, poi di sotto alle costole, per affettarla sottilmente. Poscia si capovolge l'arrosto per trinciarlo dall'altra parte identicamente. Si serve a parte il sugo dell'arrosto, del senape, del cren grattugiato, mixed-pickles od anche delle patatine.

D'una *sella intera di cervo, capriuolo ecc.* si tagliano giù dal carcame le parti carnose, cominciando a trinciarne i filetti in

isghembo dalla parte sottile a fette grosse due dita. Poscia si mozzano dal carcame uniformemente le costole ed il sopra-collo, affinchè il dorso presenti una linea retta e si possa adagiarvi la carne, riunita come fosse intera, servendo la salsa a parte in salsiera. Si può anche disporre con garbo la carne sul piatto senza il carcame ed inaffiarla colla salsa. Quando si affetta fredda la selvaggina, si tagliano delle fette più sottili, che guarnite con garbo vengono imbandite senza il carcame (pag. 311).

La sella della lepre viene arrostita intera, staccando dipoi dai due lati la carne dall'ossame, che tagliata a pezzi uniformi si riadagia su questo, oppure la s'imbandisce anche senza il carcame. Si può anche prima d'arrostire il pezzo rompere l'osso vertebrale da due a due dita di distanza collo scalpello e martello, ed in questi punti trinciare poscia l'arrosto. Si spezza due volte l'osso delle cosce, staccandole dopo arroste dalle giunture del dorso e delle zampe, per trinciarle poi in tre pezzi. Indi si riunisce la carne come fosse intera sul piatto, versandovi sopra della salsa. Questo metodo è però meno commendevole e non d'adottarsi nei pranzi di gala.

Il carrè di vitello, maiale od altro, diviso in due parti, viene comunemente trinciato in tanti pezzi, quanti sono le costole, adagiandoli sul piatto cogli ossi in fondo. Qualora non si separino le ossa vertebrali prima di cuocere l'arrosto, si usa dare un colpo di coltellaccio frammezzo alle coste, per poterle più tardi separare facilmente da ogni pezzo. Per evitare che si stacchino dei minuti ossicini, invece di fendere le ossa, possonsi segare. Oppure dopo staccata la carne arrosta, e tagliata che sia in isghembo, la si ripone sull'ossame.

La rognolata viene trinciata come il lombo. Si offre ben caldo ai commensali sopra un tondo l'arnione trinciato a fette e bagnato con un po' di salsa d'arrosto.

Petto di vitello. Rovesciato sul tagliere va trinciato lungo le costole ed il tenerume per separarneli. Il tenerume si taglia in isghembo a fette, l'altro secondo le costole a pezzi, senza danneggiare però il ripieno.

Dal coscetto si staccano comunemente i singoli pezzi di carne separati da pellicole, trinciandoli contro il filo e riunendoli poi di nuovo come fossero interi, decorando l'osso con un riccio di carta intagliata. Qualora non s'adoperi tutto il pezzo per una mensa,

si stacca la più voluminosa delle noci, che ne è la parte più delicata. Se devesi trinciare il pezzo intero, si può anche separarne l'osso. Da una più piccola coscia si taglia a fette la carne delicata ai due lati dell'osso, prima per lungo poi traversalmente.

Prosciutto. Perfettamente freddo che sia il prosciutto, si stacca la cotenna e tenendo fermo l'osso, si taglia d'ambe le parti la carne in due grossi pezzi giù dall'osso, trinciando poi questi per traverso in finissime fettoline, badando di non rimuovere il coltello sottile e molto affilato, spingendolo innanzi con mano ferma e leggera. Riesce più facile ad affettare il prosciutto quando si trovi chiuso in apposita macchina. Le fette meno belle si adagiano in fondo del piatto, disponendo in seguito a strati le altre più apparisçenti, decorando il tutto come indica pag. 315.

Pollame. Tordi ed altri simili piccoli uccelli usansi tagliare in lungo per mezzo, i piccioni a quarti. Ai pollastri si conficca il forchettone nel petto, trinciando dal carcame [1]) il collo privo di carne. Si adagiano nel centro del piatto i pezzi aderenti alle coste, disponendovi all'ingiro le ali e le cosce. Alle beccacce, pernici e simili si separano le cosce e le ali, trinciando il resto in alcuni pezzi nonchè l'osso arcale per mezzo. Alle anitre, ai fagiani ed altri si staccano le cosce con un taglio di sopra ed un altro di sotto, separandole alle articolazioni, poi si levano le ali con poca carne bianca, per lasciarvene di più aderente al petto; si spezzano i nodi arcali, trinciando con un taglio il pezzo del petto a fianco del dorso. Questo viene separato con un taglio traversale dall'ossame del collo, indi lo si fende per lungo. La carne del petto si trincia con una lama molto affilata a sottili filetti con aderente un poco di pelle. Comunemente si dispone il pollame sul piatto, riunito come fosse intero, col bianco del petto trinciato a liste, riunite al disopra. I fagiani, francolini, le pernici bianche e le gallinelle si imbandiscono colla testa piumata ricomposta al tronco.

Ai tacchini ed oche si trincia a filetti oblunghi la carne bianca giù dal carcame, così pure quella delle cosce, ricoprendo colla carne bianca le altre parti ammassate sul piatto. Qualora il pollame va servito freddo, lo si dispone nell'istesso modo sul piatto; pezzi più grossi si coprono coi filetti sottili del petto, alternati con quelli più scuri delle cosce. Oppure si staccano dal carcame

[1]) Per separare facilmente e bene le articolazioni e l'ossame, usasi tanto in Francia che in Inghilterra servirsi d'una forbice apposita.

i grossi pezzi di carne, che trinciati con garbo si dispongono sul piatto guarniti d'aspic. Le parti meno carnose possonsi adoperare in altra guisa. Lo si guarnisce con aspic, pallottoline di fricassea congelata (pag. 145), fegato congelato a dadolini, od un farcito alla selvaggina pag. 186).

Testa di vitello. Si fa un taglio in croce sulla pelle del cranio per fendere l'osso basilare. Levatone con un cucchiaio il cervello, lo si serve cosparso di sale e pepe. Poscia si staccano le orecchie, tagliando con garbo i pezzi rimanenti di pelle e carne, disponendoli sul piatto colle orecchie e la lingua trinciata in varî pezzi nel centro.

La *testa di cinghiale* si trincia dapprima a fette intere cominciando presso il taglio del collo, poi più avanti verso la sommità a liste sottili, servendole calde; o la si adagia intera sul piatto di portata guarnita con aspic o la gelatina propria, in qual caso la si taglia, come fu indicato, sulla credenza.

Porcelletto da latte. Si recide la testa lungo l'incisione applicata al collo dopo la cottura del medesimo per farne uscire il vapore. Si trinciano le mascelle e le orecchie con aderente tanta pelle quanta ne raggiunge il coltello. Poscia si spacca la testa in due, presentando ai commensali il cervello cosparso di sale e pepe cogli altri pezzi tagliati, mentre si seguita lestamente a trinciare facendo un lungo taglio diretto dall'orecchio verso la coda, staccando poi d'ambo le parti la spalla e la coscia; si recide dipoi il dorso in pezzi larghi 3 dita separando le articolazioni della spalla e della coscia.

Servizio dei tramessi e pietanze dolci.

Le paste fritte al burro, eccettuata la carne (sia piatti fermi, assiettes o paste dolci) vengono accomodate sul piatto sopra una salvietta. [1]) *Focacce, pasticci* e *torte* poste sopra un fondo di tortiera

[1]) Si radunano i quattro canti della salvietta nel mezzo, e qualora il piatto non fosse grande, la si ripiega un'altra volta, poi sostenuta da una e l'altra palma di mano la si rivolta ed adagia sul piatto liscio. Poscia si piegano le punte verso il centro, nascondendo di sotto i canti sporgenti, dandole così una forma ottagona. La si lascia così quando si vuole accomodarvi sopra una frittura o porvi framezzo delle castagne arrostite. Poggiandovi sopra un pasticcio od altro, le punte si ripiegano allora dal centro verso l'orlo del piatto. Quando si volessero adagiare delle salsiccette affumicate frammezzo alla salvietta, si ripiegano i due lembi orlati verso il centro, e rivoltata che sia, si piegano di nuovo i due lati nel mezzo, ripiegando poi secondo la lunghezza del piatto la salvietta in modo che si adatti alla forma ovale del medesimo.

ricoperta di carta, si adagiano pure sopra una salvietta. Le *paste cotte in terrina* si poggiano sopra un piatto liscio munito di salvietta. *Paste cotte a vapore e servite con una salsa dolce* si adagiano sopra un piatto ad orlo rilevato, mentre parte della salsa, crema ecc. si presenta in salsiera.

I *bodini freddi,* le *gelatine* [1]) ecc. si riversano su piatti lisci; le *composte,* le *gelatine di frutta,* i *gelati* su compostiere di cristallo a bordo rilevato. I *dolci* si presentano su piatti poco fondi e sopra tondini; il *pospasto* ossia la fina pasticceria, le mandorle pralinate, le frutta candite, pressate, i pani di frutta, le persicate ed altro si dispongono sopra trionfi da tavola o sopra tondelli coperti di carta arricciata. Il *mele* nel favo si presenta al pospasto o alle merende in vasi di cristallo a campana, e il liquido in un vaso chiuso di vetro o di porcellana, servendo in aggiunta su diversi piatti del pane di segala affettato, noci e burro. Il *formaggio,* che raramente manca sulle mense signorili, s'imbandisce sotto campana di vetro in un pezzo intero oppure diviso in pezzi oblunghi, oppure va servito all'ingiro.

Imbandigione delle frutta.

Si dispongono le frutta a piramide sopra foglie di vite su tondini da dessert o in cestelli. Le *mele* e *pere* si passano pel tovagliuolo, all'*uva* si levano gli acini guasti, le *susine* però debbonsi toccare con precauzione, per conservar loro la sembianza di freschezza. Alle *noci* si rompe il guscio, oppure si leva cautamente il gheriglio interno, spogliandolo dalla fina pellicola bruna. Nell'accomodare le frutta si mettono in vista le più belle, alternando colore e forma delle medesime, frammezzo a del fogliame di vite minuto. Le *ciliege* e *visciole* si montano a cespuglio senza che si veda il gambo, disponendole prima in un'imbuto coi gambi rivolti verso il centro, ed una foglia di vite in fondo per farvele star ferme. Ricolmo che sia l'imbuto in modo che le più belle ciliege si trovino esposte sull'orlo, lo si copre con foglie di vite ed un piatto, capovolgendo il tutto e levando con precauzione l'imbuto e poi la foglia. Le *frutta granelose* si ammassano sopra i pampini

[1]) L'orlo del piatto ove fu rovesciata una gelatina si guarnisce con della gelatina tritata, a ciò facendo congelare a parte una porzione della sostanza (anche dolce) destinata per la gelatina.

servendo insieme anche dello zucchero. I *meloni* tagliati a spicchi si dispongono sul piatto sopra foglie di vite, oppure se ne mozza la punta per farveli star ritti; trinciando giù ogni secondo spicchio, lo si leva in modo che gli altri restino aderenti uno all'altro, sotto e sopra, dopodichè si tolgono i semi, ponendo il popone sopra un piatto coperto di fogliame e conficcando al loro posto, distesi però, gli spicchi prima levati. Col melone si serve a parte dello zucchero in polvere; questo trovasi ammassato in apposita zuccheriera sopra un piattino appianato uniformemente, con dei disegni improntativi elegantemente a mezzo d'un cucchiaino, col quale anche viene servito. L'*ananas*, tagliato a fette e riunito come fosse intero, adagiato sopra foglie di vite sul piatto, va servito con dello zucchero. Lo si può presentare anche sbucciato e tagliato a fette cosparse di zucchero. Gli *aranci* si servono interi, oppure pel dessert o per le merende sbucciati e divisi a spicchi o tagliati a fette, guarniti con visciole sciroppate od al rum, disposti su piatti o compostiere di cristallo, ben cosparsi di zucchero, con a parte dello zucchero in polvere. Le *castagne* o marroni, allesse (pag. 57) quanto arroste, s'imbandiscono calde in una terrina munita di coperchio. I *frutti meridionali* (datteri, fichi, uva malaga, zibibbe sultanine, damaschine e quelle sirie, le mandorle francesi, le nocciuole dell'oriente) quanto i frutti canditi, s'imbandiscono sopra della carta ricciata.

Le *visciole* e l'*uva ribes* possonsi intonacare di zucchero immergendole ben asciutte nello zucchero filato o nell'albume di uovo sbattuto a neve; avvolte che siano poi nello zucchero in polvere, si mettono a rasciugare sul sole o in altro sito caldo.

Le *composte di frutta diverse* si conservano sul ghiaccio fino al momento di servire. Per l'apparecchio di queste si prendono 5 aranci, un pezzo d'ananas, 3 mele, 3 pere, levando loro il torsolo col cava-mele; dopo pelati gli aranci e l'ananas, si tolgono le parti dure e si taglia il tutto a sottilissime fette. Poscia si dispongono con bel garbo questi frutti nella compostiera, cospargendoli con zucchero vanigliato, versandovi al disopra alcuni cucchiai di maraschino. Le fette di arancio dovranno coprire le altre frutta per evitare che anneriscano.

Le frutta congelate (pag. 518) si rovesciano sopra un piatto, lasciandole in un luogo fresco fino al momento di presentarle a tavola.

L'ordine e la scelta delle pietanze.

Non senza ragione le padrone di casa, anche quando dispongono d'una ben fornita lista o nota di vivande si sentono imbarazzate per la scelta delle medesime, segnatamente quando si tratti d'un gran pranzo, essendo molte le considerazioni da osservarsi. Non si devono p. e. far seguire una dopo l'altra delle pietanze uniformi, e non presentarsi una stessa carne la seconda volta, se prima non fosse stata diversamente preparata. Anche nelle mense giornaliere si prenda cura di non presentare o soltanto dei cibi pesanti o contrariamente quelli troppo leggeri, come anche di far prevalere nella scelta le considerazioni sullo stato di salute dei commensali. Una padrona di casa esperta saprà calcolare tempo e mezzi che esigono i preparativi, distribuendone saggiamente il lavoro.

Nelle *mense di riguardo,* ove si servono gran copia di vivande, le zuppe devonsi scegliere leggere, di preferenza quelle brune, con fine tagliatelle, piselli fritti ecc., o zuppe d'erbe al consumé ecc. I tramessi (antipasti, hors d'oeuvres) scelgansi pure tra i più delicati, calcolando pochi pezzi per ciascuna persona. Di due assiette si serva uno freddo, l'altro caldo, e se vi sono diversi, uno sia preparato all'aspic o freddo, uno al pesce, il terzo di frittura ecc. La guarnizione delle carni devesi scegliere secondo la preparazione delle medesime. L'allesso viene accompagnato oltre ai soliti erbaggi, anche con quelli farciti, tagliati a pezzi, di patate in varie forme, ecc. Oltre alle guarnizioni si serva una salsa calda ed una fredda, cioè per le carni stufate la propria od una adeguata, e per gli arrosti del senape, cetriuoli ecc. Nelle gran mense usasi servire dopo il manzo un ragoût o delle costolette al purée o del salmi con filetti di petto o qualche intingolo, poi un scelto legume da solo o accompagnato di fine guarnizioni o degli ortaggi farciti o fritti, quando la carne arrosta fosse stata soltanto guarnita con patate. La pasta dolce segue all'arrosto, all'insalata e la composta, e dopo questa s'imbandiscono le gelatine dolci o gli spumanti o gelati, oppure le creme congelate, le pasticcerie, frutta e formaggio.

Nelle *distinte cene* (souper), che si danro soltanto ove si pranza di buon'ora, nel caso contrario usandosi prendere solamente il tè, devesi fare scelta di cibi di facile digestione, brodi in tazze da tè, piatti di portata composti di assiettes, ragoût, intingoli,

poi un arrosto con insalata, composta, e della leggera pasticceria, dopodichè possonsi servire delle creme calde e fredde, spume guarnite di cialdoni o gelati, e del cacio per i signori.

Nelle *colazioni alla forchetta*, ove si pranza tardi, i cibi si compongono di pietanze minute, quale assiettes, poi di bistecche o costolette o di qualche frittura guarnita con fini ortaggi lestamente preparati ecc., mai però di carne allessa o di arrosti di rilievo. Alla fine si possono servire dei leggeri dolci, frutta in composta o conserve. Di vini ce ne vogliono pochi, ma buoni.

Alle *prime colazioni tardive* si serve del caffè al latte, cioccolata o tè, oppure tutte queste bibite a scelta, accompagnando il tè da tutti gli accessori d'uso. Nelle occasioni particolari può essere anche presentata una torta ed un vino spumante od un'altro di marca distinta, come pure della panna montata a cialde, od una cioccolata fredda, od una gelatina di frutta, o gelati con dei dolci minuti. Qualora si voglia servire per tarda colazione del tè lo si può accompagnare con dei piatti di carne calda.

Nelle *merende* valgono le stesse norme come per le colazioni. Volendo semplificare la cosa si offre soltanto una torta ornata, nonchè del buon vino od un vino alle frutta (bowle). Nell'estate si preferisce al tè il caffè al ghiaccio, o le frutta in conserva, o delle gelatine di frutta presentate in vasi di cristallo o in sottocoppe di vetro fornite d'un cucchiaino d'argento, nonchè dei dolci.

Servizio dei vini.

Il vino da pasto (bianco o nero) rimane per tutta la durata della mensa sulla tavola, comunemente in caraffine di cristallo, quelle vuote rimpiazzandosi con altre ricolme. Qualora vuolsi servire una qualità migliore, la si presenti al pospasto. Se invece vi sono dei vini a scelta, il domestico ha da dirne il nome. Nei pranzi signorili si fa recare un vino distinto già insieme agli assiettes (Madera, Sherry, Sauterne, Xeres), per le carni si presentano i vini rossi (il Chianti, Barbera, Bordeaux, vin del Reno ecc.), pell'arrosto lo sciampagna tenuto nel ghiaccio. Altre qualità di vini bianchi si tengono in fresco nell'acqua diaccia, il vino nero al contrario usasi bere alla temperatura della sala da pranzo, e ove lo si porti fresco dalla cantina, va immerso per un momento solo nell'acqua calda. Al dessert va presentato del vino dolce: Tokay, Moscato-Lunel ecc. o del vino spumante. Nelle mense più modeste,

a seconda del grado di ricchezza impiegatovi, si servono i vini del paese. Alle gran mense usasi offrire dopo il manzo del ponce congelato in calice (ponche a la romana), e dopo il caffè di spesso ancora un liquore, come: Curaçao, Maraschino, Anisette ed altro, versato in appositi calicini.

La birra viene servita tanto a pranzo dopo la zuppa, quanto a colazione e cena; anche prima o dopo il tè, qualora vi si presenti anche delle vivande di carne.

NOTA DELLE VIVANDE.

Le seguenti enumerazioni di cibi, composte per pranzi di lusso sono facilmente a semplificare per mense più modeste, mediante ommissione di tramessi, possono inoltre essere variamente modificate scambiando i cibi.

Primavera.

1.

Zuppa con tagliatelle.
Manzo allesso con spinacci, patate rosolate e ravanelli.
Polli fritti ed insalata.
Frutta secche e formaggio.

2.

Riso turco (Pilaf).
Cervello fritto con piselli.
Vitello arrosto con insalata.
Focaccia alle visciole.
Formaggio.

3.

Risi bisi.
Carne arrosta con patate.
Asparagi all'olio ed aceto.
Tondelli alle frutta.
Formaggio.

4.

Zuppa d'asparagi.
Manzo stufato con maccheroni al sugo.
Zucchette ripiene.
Fragole al vino, formaggio.

5.

Zuppa di lattuga.
Filetti di pesce fritti con limone.
Agnello arrosto con burro all'erbe.
Anitre sevatiche con sfogliata.
Frutta e formaggio.

6.

Zuppa di funghi con meridon.
Ostriche o false ostriche.
Coscetto di castrato con cetriuoli al senape e patate.
Tortellette alle frutta.
Formaggio.

Estate.

7.

Zuppa al ragoût.
Manzo allesso con zucchette e salsa di pomidoro.
Crema fritta.
Melone e formaggio.

8.

Zuppa di riso al pomodoro.
Insalata di polli allessi.
Sella di castrato con tegoline.
Pallottole d'albicocche.
Frutta e formaggio.

9.

Brodo con granelli di fegato.
Pesci marinati in aspic.
Manzo stufato guarnito con erbaggi soffritti e salsa spagnuola.
Ponce gelato alla romana.
Carcioffi farciti.
Pollastri arrosti ed insalata.
Torta di cioccolata (alla Piscinger).
Gelati, cialdoni, dolci.
Frutta e formaggio.

10.

Brodo bruno con consumato di cervello.
Pesce allesso alla salsa olandese.
Filetto di lombo guarnito alla giardiniera e salsa di funghi.
Sorbetto.
Galantina in gelatina.
Fagiani con insalata mista, composta.
Torta al ponce.
Dolci e crema gelata.
Frutta e formaggio.

Autunno.

11.

Pastine in brodo.
Manzo allesso con melanzane e tegoline gialle al formaggio.
Riso spagnuolo.
Uva e formaggio.

12.

Zuppa di cavolo fiore.
Lingua di bue allessa con salsa o rafano.
Pasticcio di maccheroni.
Frutta.

13.

Zuppa con tagliatelle di frittate.
Manzo allesso con cavolo verza violetto, marroni e salsa.
Oca arrosta, insalata e composta d'aranci.
Focaccia di farina di crusca.
Formaggio e frutta.

14.

Brodo con ravioli.
Manzo allesso con rape dolci.
Tegoline all'olio ed aceto.
Filetto di lepre con crostine al salmi e salsa dell'arrosto.
Torta di datteri.
Frutta e formaggio.

15.

Zuppa di radici.
Filetti di pesce con salsa.
Sella di castrato arrosta con patate e cetriuoli.
Pollame selvatico in pasticcio.
Paste dolci e gelati.
Frutta e formaggio.

16.

Zuppa d'intingolo con cavolofiore e pallottole di carne.
Ariguste con mayonnaise.
Lombata di cervo crostato, con salsa dolce.
Pollastri arrosti con insalata e composta.
Torta all'uva. Giardinetto.

17.

Zuppa all'animella.
Lingua salata con rafano.
Braciuole di manzo guarnite con legumi stufati.
Coscetto di vitello lardato con maccaroni.
Dolci. Datteri. Aranci.
Formaggio.

Inverno.

18.

Ostriche con limone
Tagliatelle in brodo bruno.
Pasticcini al hachée.
Manzo stufato, guarnito.
Pollame domestico ad uso selvatico.
Composta d'ananasso.
Paste dolci. Gelati. Frutta.

19.

Zuppa di tapioca con Julien.
Branzino alla mayonnaise.
Lombo stufato con sfogliata e salsa ai tartufi.
Cappone con insalata mista.
Composta in gelatina.
Faschingskrapfen alla viennese.
Frutta e formaggio.

20.

Risotto con fegatini.
Pesce al burro, guarnito.
Tacchino arrosto con indivia e mostarda.
Frittole, aranci e formaggio.

21.

Zuppa di fagiuoli.
Sardelle fritte.
Arrosto di maiale con cappucci garbi, patate e senape.
Strucolo di mele.

22.

Zuppa di finte tartarughe.
Salsiccette di sfogliata.
Roastbeef con mixed-pikles e patate.
Pollastri con insalata.
Bodino inglese al zabaione.
Dolci, gelatina di cotogni.
Giardinetto.

23.

Zuppa di cervello.
Insalata di pesce in aspic.
Manzo all'inglese col sugo e patatine.
Pollame arrosto con insalata.
Soffiato d'aranci.
Dolci. Gelati.
Giardinetto.

Pranzi di magro.

24.

Zuppa di cumino.
Brodetto con polenta.
Cappucci salati con arringhe.
Frittate con ripieno dolce.
Giardinetto.

25.

Maccheroncini alle acciughe.
Pesce alla graticola con lenticchie all'olio ed aceto.
Bodino nero con salsa dolce.
Giardinetto.

26.

Zuppa di pesce.
Omelette con caviale.
Pesce allesso caldo all'olio ed aceto.
Cavolo-fiore al burro e parmigiano.
Pesce ripieno alla salsa.
Panettini alle mandorle.
Giardinetto. Formaggio.

27.

Zuppa d'erbe con consommé.
Grancevoli.
Salsicce al ragoût di magro.
Pesce lardato e guarnito di cavoli a germogli, patatine e tartufi intieri.
Bodino di cioccolata con crema.
Dolce e gelatina.
Giardinetto. Formaggio.

28.

Zuppa di fagiuoli passata.
Baccalà con polenta.
Spinaci con crostine di panini.
Insalata di pesci ai capperi.
Giardinetto.

29.

Risotto con crostacei.
Burro all'acciughe e ravanelli.
Pesce arrosto con limone.
Prugne secche fritte.
Giardinetto.

Colazione alla forchetta.

30.

Brodo in tazze da tè.
Uova allesse e pesci piccoli marinati od affumicati.
Costolette guarnite.
Tutti frutti. Formaggio. Vino.

31.

Consumato in tazze da tè.
Petti di pollame con piselli.
Sella di capriuolo. Composta di ribes.
Pasticcerie e frutta. Vino.

32.

Zuppa con uova.
Costolette con insalata.
Paste dolci. Giardinetto.

33.

Riso al pollame.
Beefsteak guarnito.
Biscotti. Frutta.

34.

Zuppa di piselli.
Omelette al prosciutto.
Roulade di carne.
Giardinetto. Formaggio.

35.

Zuppa in tazze da tè.
Braciuoline farcite con maccheroni.
Aranci.

Cene.

36.

Farinata di riso in tazza.
Pesce all'olio ed aceto.
Pollame selvatico con crostine al salmi.
Composta e dolci.
Stracchino. Vino, birra.

37.

Brodo bruno in tazze da tè.
Ragoût.
Pollastri arrosti con insalata.
Composta.
Crema cotta a vapore, dolci.
Formaggio. Vino. Birra.

38.

Carne fredda con aspic.
Tacchino con insalata mista.
Torta alla vaniglia.
Frutta, formaggio.
Tè e paste dolci.

39.

Pesce con mayonnaise.
Vitello arrotolato arrosto ai tartufi col sugo.
Torta alle noci. Aranci.
Tè con paste dolci.

Colazioni e merende.

40.

Caffè con fior di latte, zucchero e panini.
Burro, miele e pane nero.
Focacce alla soda o al lievito.

41.

In estate si serve il caffè alla panna sbattuta, gelato, in calice con zucchero in polvere e panini fini.

42.

Cioccolata con zucchero in polvere.
Crostine di pane bianco al latte.
Biscotti alla vaniglia o pinza.

43.

In estate si serve la cioccolata fredda alla spuma, o cioccolata gelata in calici con biscottini.

Per ricorrenze.

44.

Torta con gelati o vino dolce, con Cardinale o Bischof freddo e paste dolci.

Torta o paste dolci con conserva, o vino alle frutta (Bowle).

45.

Tè con rum e panna sbattuta.
Pane bianco e nero con burro e carne fredda.
Pasticcerie di patate al lievito, al sale e cumino e paste dolci.

46.

Tè con rum, Tartoline di pane, burro guarnito, sardine, e arrosto freddo o selvaggina con aspic o pasticcio di carne.
Pane alla Catalani ed altre paste dolci.

47.

Pasticcio di carne o fegato d'oca in aspic.
Pollame con insalata mista.
Ponce al vino.
Faschingskrapfen.

48.

Tè con sanwichs e prosciutto.
Manzo arrosto freddo con uova al senape.
Paste dolci.
Whips (gelatina inglese).

Per una festa all'aperto.

49.

Prosciutto con rafano.
Tartine burrate, caviale con limoni tagliati.
Braciuoline di pesce all'aspic.
Carne fredda con salsa.
Galantina o pasticcio di carne.
Insalata riversata.
Focacce, frutta, formaggio.

Colazione di nozze per 40 persone.

50.

Zuppa di ragoût.
4 piatti di pesce alla mayonnaise.
4 piatti di carne fredda con aspic.
6 capponi con insalata e composta.
2 Torte, pasticcerie fine.
2 Torte di gelato.
Vino spumante.

Cibi per balli di famiglia.

Buffet per 40 persone.

51.

Prosciutto, tartine al burro, panini, tondelli e bastoncelli, tè e birra.

Più tardi.

Pollame arrosto caldo con insalata mista e composta.
Vino e birra.

In seguito.

Crema congelata e pasticcerie, frutta, dolci in conserva e confetti.

52.

2 piatti di pesci freddi o di coscetto di vitello uso tonno.
6 piatti di carne fredda, cioè: lingua affumicata al rafano e tacchino freddo con gelatina.
2 piatti d'insalata mista.
2 „ di composta.
4 „ di gelatina o gelati.
8 „ di dolci, di paste sminuzzate, biscotti, spumanti e zuccherini.

Per rinfresco si presenta: limonata calda e fredda, senza spicchi d'aranci, bomboni. — Sulla credenza del vino, birra e tè.

Alla fine si serve del brodo forte o farinata d'orzo in tazze da tè, o del ponce.

DEL TEMPO PIÙ PROPIZIO

alla preparazione di alcuni animali.

Animali domestici.

Agnelli, aprile-ottobre.
Buoi e vitelli, tutto l'anno.
Maiali, ottobre-marzo.
Montoni, aprile-ottobre.
Porcellini, novembre.

Pollame domestico.

Anitre, tutto l'anno.
Galline e polli, tutto l'anno.
Oche, settembre-marzo.
Tacchini, ottobre-dicembre.

Animali selvatici.

Camosci, agosto-settembre.
Capriuoli maschi, giugno-febbraio.
Capriuoli femmine, ottobre-febbraio.
Capriuoletti, settembre-gennaio.
Cervi maschi, maggio-settembre.
Cervi femmine, settembre-gennaio.
Cerviotti, settembre-gennaio.
Cinghiali, novembre-dicembre.
Lepri, ottobre-gennaio.

Uccelli selvatici.

Anitre, luglio-febbraio.
Beccacce, marzo-ottobre.
Fagiani, settembre-febbraio.
Francolini, settembre-ottobre.
Galli di monte, marzo-maggio.
Gallinelle, agosto-aprile.
Oche, settembre-novembre.
Pernici, settembre-dicembre.
Quaglie, giugno-settembre.

Pesci.

Anguilla, tutto l'anno, migliori dicembre-maggio.
Angusigole, aprile-luglio.
Asià, tutto l'anno, migliore gennaio-dicembre.
Barboni, settembre-dicembre.
Branzini giovani, tutto l'anno, migliori novembre.
Branzini vecchi, tutto l'anno, migliori aprile.
Cevoli, tutto l'anno.
Dentali, tutto l'anno, migliori maggio-marzo.

Ghiozzi (guati), tutto l'anno.
Moli, tutto l'anno, migliori maggio-marzo.
Orate, tutto l'anno, migliori ottobre-febbraio.
Palamide, luglio-ottobre.
Passere, dicembre-aprile.
Rombi, tutto l'anno, migliori novembre-aprile.
Sardelle, tutto l'anno, migliori marzo-luglio.
Sardoni, aprile-settembre.
Sfoglie, dicembre-maggio.
Sgombri, maggio-ottobre.
Storioni, tutto l'anno, migliori febbraio-maggio.
Tonno, luglio-novembre.
Volpine, dicembre-marzo.

Crostacei.

Astici, tutto l'anno, migliori febbraio-maggio.
Gamberi, maggio-agosto.
Grancevole, dicembre-aprile.
Scampi, tutto l'anno, migliori nei mesi senza *r*.
Ostriche, dicembre-maggio.

Molluschi.

Calamari, settembre-gennaio, migliori in gennaio.
Polipi, dicembre-aprile.
Seppie, dicembre-aprile.

INDICE

DELLE NOZIONI PRELIMINARI.

	Pag.
Del peso e della misura	1
Spiegazione dei termini più usuali di cucina	3
Preparazione delle diverse qualità di carne	12
Specificazione dei pezzi di carne	17
Del vitello	18
Del bue	21
Preparazione delle teste ed interiora ecc.	24
Dell'arrostire	26
Riempire il pollame ed il petto di vitello	28
Mettere la carne in concia (marinarla)	30
Brodi per zuppe, minestre e salse	32
Essenza di carne, consumato, «Jus consommé»	33
Estratto di carne (Glace)	34
Gelatina di carne e di pesce (aspic)	34
Sciogliere la colla di pesce	37
Preparazione delle salse primarie	38
Panata	39
Béchamel	39
Preparazione del farcito (farce)	40
„ del purée di carne	44
„ del salmi	44
„ della carne trita (hachée)	44
„ del ragoût	45
Dei pesci	48
Pesci d'acqua dolce	48
„ di mare	49
Modo di preparare i pesci	50
Cuocere i gamberi	52
Uccidere le tartarughe	52
Maniera di trattare le ostriche ed i frutti di mare	53
Le olive	53
Dei funghi in generale	53
Cottura delle verdure (ortaggi)	55
Preparazione dei pomidoro	56
Cottura delle patate	56
„ dei legumi secchi	57
Cuocere ed arrostire le castagne	57
„ le uova	58
Cottura della pasta	59
Delle diverse qualità di grasso	59
Erbe aromatiche e droghe	61
Dello zucchero	63
Della preparazione delle frutta meridionali	65
L'uso degli aromi a vantaggio del sapore	66
Preparazione dello zabaione e delle creme	67
Salse dolci per le paste	69
Crema per ripieno di dolci	71
Preparazione dei latticini per zuppe e paste	72
Delle crostine (Schmankerl)	72
Delle frittate, omelettes e fritelle	72
Crema fritta	73
Paste per friggere	73
„ per brodo e minestre	74
Pasta frolla per pietanze fritte	75
Paste da pasticci e pizze	76
Pasta sfogliata	78
Intonacare e foderare gli stampi per crostate e pasticci	80
Pasta al lievito	84
Ripieno per sfogliate e paste al lievito	86
Osservazione generale per i dolci	89
Ghiaccio di zucchero (vernice)	90
Preparazione della panna per paste dolci	93

INDICE

SECONDO L'ORDINE DEL SERVIZIO.

ZUPPE E MINESTRE.

Brodi chiari.

	Pag.
Brodo semplice	94
» bruno	95
» forte (consommé)	95
» a bagno-maria (consommé beef-tea)	34
» primaverile	95
» estivo (julièn ne)	95
» ai pomodoro	95
» per ammalati	96
» di pollame	96
» all'estratto di carne «Liebig»	96
» tonico	96
» di radici (francese)	101

Brodo con diverse paste.

Zuppa di tagliatelle ed altre paste	122
» di maccheroni	123
» di tagliatelle	123
» di quadretti	123
» di pasta buttata	122
» » grattata	123
» » a bricioli	123
» di ravioli	124
» di tagliatelle di frittate	125
» di granelli di pasta	131
» » » fritti	131
» » di fegato	129
» di riso al fegato	129
» di gnocchetti di farina	131
» di gnocchi di semolino	132
» di gnocchetti di farcito	128
Consumato a bagno-maria per gnocchetti fini	121
» alla carne	122
» di cervello	121
Consumato di fegato	121
» all'uovo	121
Pallottoline di briciole di pane	134
» di carne	128
» di cervello	134
» di farcito	128
» di fegato	129
» di midollo	134
Pallottole di farina	135
» di lardo (Speck-Knödel)	125
» di panini	134-182
» di patate	133
» di semolino	132
Strucolo con ripieno di carne	125
» con ripieno di coratella	125
» di frittate	125
» di lardo	124
» di semolino	125
Salsicce di frittate	126
» di lattuga	121
Salsiccette di ragoût	127
Salsicce di verzotto	121
Focaccette di carne	127
Pasta uso biscotti per brodo	132
» di carne	128
» di coratella	128
» di fegato	129
» di panini	133
Pastine di panini fritte	126
Pasta di patate	133
» con piselli verdi	134
» di ragoût	127
» di semolino	132
» di cervello in formette	133
Pasticcetti di panini con ripieno di carne	126
Pastine di farcito fritte	127
Sterz di farina saracena	136
» di semolino	136
» alla padella	136
Zuppa di panini	112
» di pane	113
Panata di pane bianco	112

Minestre di riso, orzo e semolino.

Pag.

Minestra di riso 116
„ al cavolo-cappuccio . . 116
„ risi-bisi 116
„ di riso al pomodoro . . 116
Minestrone 117
Risotto semplice 117
„ alla Rossini 117
„ al pomodoro 117
„ di pollame 117
„ milanese 119
„ turco (Pilaf) 119
Riso riversato 120
„ con rimasugli d'arrosto . . 119
„ soffritto bruno 120
Meridon di riso 120
Salsicce di riso fritte 120
Crema di riso 116
„ d'orzo 115
Zuppa d'orzo comune perlato . . 114
„ d'orzo e fagiuoli 114
„ alla Rumford 115
„ di sago 113
„ di tapioca 113
„ di fecole diverse 114
„ di grani verdi 105
„ di semolino 113

Zuppa d'intingolo.

Intingolo di vitello 97
„ di testa e piedi . . . 97
„ di finte tartarughe (Mock turtle soup) 107
„ agro di carne 99
„ d'anitra 97
„ d'oca 97
„ di fegato 97
„ d'animella 97
„ di trippe 99
„ di cervello 100
„ di ragoût 101
„ di carne trita 99

Zuppa di carne pestata.

Zuppa pestata di fegato . . . 99
„ „ di milza . . . 99
„ „ di petto di cappone 98
„ „ di pollame arrosto . 98
„ „ „ selvatico 98
„ di castagne 98

Zuppa di vegetali con carne.

Pag.

Zuppa spagnola (Olla potrida) . . 100
„ d'asparagi 103
„ di cavoli-fiori 103
„ di cavoli-verze 102
„ all'erbe (à la santé) . . 102
„ di lattuga 102
„ di tartufole (topinambur) . 103
„ di piselli freschi 103

Zuppe di magro.

Brodo di pesce chiaro 108
„ „ „ con funghi 108
„ „ con uova . . . 109
Zuppa di fegato di carpione . . 110
„ di uova di pesce . . . 109
„ di pesce pestato 109
„ di latte di pesce (zuppa falsa di cervello) 108
„ di ragoût di pesce . . . 101
„ di gamberi 108
„ di ostriche 108
„ di testacei 108
„ di tartarughe 107
„ di rane 107
„ di gallinella 110
Minestrone con testacei 117
Zuppa di fagiuoli 104
„ „ passata . . . 104
„ „ con maccheroncini 105
„ „ con capucci garbi 104
„ di lenticchie 104
„ di grani verdi 105
„ di patate 105
„ di funghi 106
„ „ secchi 106
„ d'asparagi 103
„ di cavoli-fiori 103
„ d'erbe 103
Panata al burro e prezzemolo . . 112
Zuppa di cumino con granelli . . 106
„ d'orzo con funghi . . . 114
„ „ „ piselli . . . 114
Farinata d'orzo con farcito di pesce 115
Crema d'orzo con burro di gamberi 115
Zuppa di sago al pomodoro . . 113
„ di tapioca al pomodoro . 113
„ di semolino 113
Riso al pomodoro 116
„ in zuppa francese di radici . 101
Risi-bisi 116
Risotti per magro 118
Risotto con anguilla 118

Pag.

Risotto con testacei 118
Riso riversato con funghi e cavoli-fiori 120
Riso riversato al ragoût di gamberi 287
Meridon di riso ai gamberi . . 130
Riso orientale al formaggio . . 287
Maccheroni al burro 122
Bigoli al burro 122
Lasagne al burro 122
Tagliatelle al burro 122
Maccheroni al pomodoro . . . 123
Maccheroncini alle sardelle salate 123
Granellini di pesce 130
„ „ fritti . . . 130
Riso di pesce 130
Gnocchetti di pesce 130
Zuppa di pasta sminuzzata alla cipolla 123
Pasta di panini con piselli verdi . 134
„ di patate 133
„ al ragoût di magro . . . 127
Pastine fritte al ragoût 127
Pasticcetti di panini per magro . 127
I'allottole di gamberi 130
„ di pesce 130
„ di patate 133
Polpettine di farcito 128
Salsiccette al ragoût. 127
„ di frittate ai gamberi . 126
Strucolo di frittata per magro . . 126
„ di semolino 125
Ravioli di magro 124
Sterz con zuppa di funghi . . . 136
„ „ di latte . . . 136
Zuppa di latte acidulo e di fior di latte 110
„ di fior di latte 110
„ di latte con panini . . . 111
„ „ „ semolino . . 111
„ „ „ riso . . . 111
„ „ „ farina di grano turco . . . 111
„ di mandorle 111
„ di cioccolata 111
„ di mandorle con fette di pane biscottato 111
„ di vino 112
„ di birra 112

ASSIETTI.

Freddi.

Tartoline al burro con pollame selvatico 317
Carne affumicata 267

Pag.

Carne di bue affumicata . . . 267
Cosce di vitello 313
Coscetto di capriuolo 315
Petti d'oca affumicati 315
Salsicce pressate affumicate . . 316
Carne fredda con aspic e salsa di vitello guarnita 303
Carne di vitello fredda con salsa . 312
„ „ lardata all'aspic . 314
„ „ fredda alla mayonnaise . . . 314
„ „ uso tonno . . 312
„ „ all'acciughe . . 313
„ „ finto salmone . 313
„ di maiale fredda con salsa 314
„ „ con salsa al senape 314
„ „ arrosta fredda uso cinghiale . . . 314
„ „ fredda uso pesce 314
Porcelletto all'aspic 307
Carne di manzo lardata . . . 314
„ „ fredda insalata . 315
Coscetto di castrato alla genovese 315
Pollame domestico all'aspic . . 309
„ „ in aspic quale gelatina . . 310
„ „ in salse fredde 309
„ „ alla genovese all'olio ed aceto 310
„ „ alla mayonnaise 310
„ selvatico freddo in aspic . 310
„ „ con salsa in gelatina . . . 311
„ „ in salsa fredda 311
Petti di beccacce al salmi in gelatina 311
Costolette fredde di pollame selvatico con aspic 311
Selvaggina guarnita con aspic . . 312
„ fredda con salsa . . 311
Carne di cinghiale con salsa al senape 312
Testa di cinghiale fredda . . . 307
„ di maiale salata finto cinghiale 306
„ fredda di maiale in aspic . 306
„ di maiale farcita 306
Carne di testa congelata . . . 308
Galantina fredda con aspic. . . 304
Polpettone di vitello farcito . . 305
„ di selvaggina . . . 305
Ventresca pressata 305
Oca stufata in gelatina 309
Fegato d'oca in gelatina . . . 303
Farcito di fegato in aspic . . . 303
„ di selvaggina in aspic. . 303

Pag.

Cervello in aspic 304
„ con mayonnaise in conchiglia 304
Pasticcio o pane di carne (Gâteau) 301
„ di carne freddo (Gâteau) farcito 301
„ freddo d'ombolo arrosto 301
„ „ (Gâteau) di capriuolo . . . 301
„ „ di fegato . . . 302
„ „ „ d'oca . 302
„ alla selvaggina con aspic 303
„ freddo marmorizzato . . 302
„ di carne con aspic . . 303
„ per guarnizione con aspic 303
„ nel cerchio con pollame domestico 298
Pasticci ai tartufi od al fegato d'oca in terrina 298
Pasticcio freddo (Gâteau) di lepre ai tartufi 301

Assietti caldi.

Costolette di pollame al succo di limone 252
„ di pollame al burro di gamberi 252
„ di pollame ai tartufi . 252
„ di selvaggina. . . . 253
„ „ ai funghi . 253
„ „ con salsa ai tartufi . 253
„ d'agnello 250
„ „ all'acciughe . 250
Roulades d'agnello 257
„ „ nella rete . . 257
Uccelletti di vitello 256
Costolette di vitello farcite . . . 258
„ farcite di selvaggina . 258
„ di carne pestata . . . 257
Salsicce fresche arroste. . . . 265
„ allesse con cren . . . 265
Conchiglie con ripieno di ragoût (Salpicon) 264
„ con ripieno d'animella 265
Ragoût di pollame guarnito . . 279
„ bianco legato (Salpicon à la reine) 279
„ di pollame (Salpicon royal) 279
„ (Salpicon au suprême) . 279
„ di selvaggina semplice. . 280
Hachée di vitello guarnito . . . 280
„ di pollame selvatico . 281
Testa di vitello quale ragoût . . 270
Orecchie di vitello con ragoût. . 270

Pag.

Testa ed orecchie di vitello al rafano 270
Piedi d'agnello fritti 271
Lingua fresca di manzo con estratto di carne e capperi . . . 268
„ di manzo salata con cavoli-fiori 267
„ affumicata con rafano . . 267
Cervello fritto con acciughe e uova 272
Costolette di cervello fritte . . . 272
Animella di vitello stufata . . . 278
„ „ „ con salsa 278
„ „ rosolata al pomodoro 278
„ „ rosolata con riso 278
„ „ con burro ai „ „ gamberi . . 278
„ „ fritta con cervello e fegato . 278
„ „ in conchiglia . 265
Fegato con succo di limone . . 277
„ lardato con maccheroni al sugo 276
„ fritto con salsa al pepe . 277
„ d'oca ai tartufi 276
„ „ con sangue . . . 276
Uccelletti di fegato 277
Pasticcini di sfogliata al naturale 295
Pasticcetti al prosciutto. . . . 284
„ di maccheroni . . . 291
„ ai panini. 284
Omelette ripiene di cervello ed animelle 272
„ al prosciutto 349
„ con selvaggina . . . 349
„ con carne trita ai funghi 349
Croquettes di fegato d'oca . . . 263
„ di hachée 264
„ di ragoût 264
„ di pollame 263
Tagliatelle di crostate 290
Crostatine ripiene di farcito . . 289
Tondelli di pasta al lievito farciti 290
Rizzole (ravioli fritti) 293
Fritelle di patate al lievito. . . 283
Crostate di tagliatelle 290
Panettini di patate nella rete . . 282
Bodino al formaggio guarnito di fegato . . 288
„ „ con lingua salata . . 288
„ „ con lingua affumicata . 288
Meridon di riso in pasta sfoglia . 286
Riso riversato con selvaggina . . 286
„ „ al haché o ragoût . 287
„ „ con vitello e funghi 286
„ „ con maiale . . . 287

Pag.

Riso all'orientale (Pilaf) . . . 287
Patate ripiene di carne 178
Funghi ripieni di pollame . . . 172
Tartufi ripieni di selvaggina . . 172
Cavoli-rape ripieni 170
Cetriuoli ripieni 170
Zucche ripiene 170
Sedano ripieno 170
Pomodoro ripieni 171
„ „ all'italiana . . 170
Carciofi farciti 171
Cipolle farcite 171
Fondi di carciofi farciti 171
„ „ „ fritti . . 171
Cavolfiore farcito 169
„ al prosciutto 169
Asparagi grossi al burro . . . 163

Oltre le pietanze sunnominate si servono in pranzi di lusso quali assietti di preferenza pesci, e questi specialmente allessi guarniti con salse calde, mayonnaise o solamente con olio ed aceto.

Assietti per giorni di magro.

Pesci allessi 319-322
„ „ guarniti 320
Pesce allesso in salse calde . . 321
Pesci lessati con salsa fredda . . 320
„ „ all'aceto ed olio . . 320
Pesce allesso condito con burro di gamberi 321
Trote ed altri pesci piccoli con salsa al burro 319
Trota allessa all'olio ed aceto . . 320
Anguilla fredda alla salsa di senape 330
Pesce tonno arrosto alla graticola 326
„ „ freddo all'olio e succo di limone 330
„ „ marinato 336
Sardelle fresche arrostite . . . 323
„ „ ripiene 329
„ „ fritte 329
Sardoni freschi fritti 329
Filetti di pesce al succo di limone 327
„ „ al burro di gamberi e ragoût . . 327
„ „ in salsa d'acciughe 328
„ „ guarniti di ragoût 327
Pesci grandi fritti con fette di limone 328
„ piccoli fritti con fette di limone 328
Farcito di pesce in conchiglie . . 333
Ostriche finte, ragoût nel guscio d' 341
Insalata di pesce arrosto . . . 337

Pag.

Rimasugli di pesce in marinata . 331
Pesci freddi con aspic 331
Pesce freddo con mayonnaise . . 331
„ guarnito in gelatina . . . 331
Salmone al limone con uovo . . 335
„ uso prosciutto 335
Piccoli pesci affumicati con burro fresco . . 335
„ „ „ con patate 335
Aringhe arroste con uova . . . 335
„ con salsa al senape . . 336
„ al cartoccio con limoni . 336
„ al latte ripiene 336
„ fritte con limone . . . 336
„ al burro 336
„ con patate 336
Sardine ed acciughe in olio con burro fresco 336
Sardelle salate con burro e patate 336
Acciughe salate con salsa fredda e uova tagliate . 336
„ „ o marinato ed altri 335
Insalata d'aringhe 337
„ al purée freddo . . . 337
„ con mayonnaise . . . 337
„ polacca 338
„ di pesci all'aspic . . . 338
„ d'anguilla, lampreda, tonno ecc. ecc. 337
Aringhe, insalata d' 337
Lamprede all'aspic 338
Aringhe all'aspic 338
Anguille „ 338
Crostacei 338
Gamberi lessati 338
„ all'olio 339
Carne di gamberi fredda al guscio 340
Aragosta (gamberi di mare) . . 339
„ all'olio 339
„ con salsa fredda . . . 339
„ con mayonnaise . . . 339
Granchi allessi 339
Grancevole lessate 340
„ con olio 340
Caviale al burro 316
Tartarughe con salsa al vino . . 343
„ quale hachée . . . 343
„ quale intingolo . . . 343
Testacei conditi all'olio 341
Crostacei con salsa ristretta . . 341
„ mitili fritti 342
Ostriche crude 341
„ arroste all'olio e limone 341
„ arroste al burro d'acciughe 341
Ragoût d'ostriche nel guscio . . 341
Chiocciole marine (garuse) . . . 342
Lumache da vigna nel guscio . . 342

	Pag.
Lumache da vigna ripiene	342
„ „ all'olio ed aglio	342
„ „ in tegghia	343
Hachée di lumache in crostine	343
Lumache da vigna in salata	313
Cosce di rane fritte al succo di limone	344
Salsiccette di gamberi	284
Coppe al ripieno di béchamel di gamberi	284
Pasticcetti ai gamberi	285
Pasticci ai gamberi e pesci	299
Pasticcio di magro ai tartufi	299
Pasticcetti ai gamberi in stampi	285
Mostacciuoli di gamberi	285
Panettini al formaggio	293
Pasta al formaggio in capsule di carta (Fondues)	287
Crostine ripiene di pesce	281
Fritelle di patate	177
Tondelli di patate	282
Pietanze di uova	345
Uova riversate	345
„ uso francese	346
„ „ olandese	346
„ farcite con acciughe	346
„ „ con ragoût	346
„ „ al burro di gamberi in sfogliata	346
„ „ fritte	347
„ in conchiglie al salmone e tartufi	348
Battufoli fritti d'uova	347
Frittata uso francese (Omelette) al formaggio	348
Frittate ai tartufi	339

CARNE DI MANZO, SALSE E GUARNIZIONI.

	Pag.
Manzo allesso	201
„ „ alla francese	201
„ „ all'italiana	202
„ stufato	202
„ „ all'italiana	203
„ „ alla francese	203
„ Boef à la mode	204
„ stufato alla selvaggina	204
„ „ all'inglese	204
„ arrostito lardellato	206
„ stufato ai maccheroni	203
„ arrostito Roastbeef	205
Ombolo stufato con mosto di vino	203
„ o filetto arrostito	206
„ „ arrosto al lardo	206
Ombolo e filetto marinato	206
„ „ in concia	206
Lombo avvoltolato	214
Ombolo o filetto alle briciole	212
Filetti d'ombolo	211
„ „ al burro d'acciughe	211
„ „ marinati	211
„ „ con paprica	211
„ „ stufati alla campagnuola	211
„ „ all'inglese	209
Bistecche (Beefsteaks)	210
„ guarnite	310
„ alla graticola	211
„ all'uovo	210
„ al burro d'erbe	211
„ farcite	211
Filetti di manzo all'olio	209
„ „ con salsa di pomodoro	203
Braciuole arroste al minuto	208
„ „ all'aglio	208
„ stufate	208
„ alla panna acidula	208
„ con acciughe	208
„ arroste alla macchina	208
„ in salsa bruna	209
„ o filetto di manzo uso inglese (Rumpsteaks)	209
„ o filetto di manzo uso francese (Entre-côte)	209
Filetti di manzo all'aglio	213
„ „ panati con limone	212
„ „ „ alle acciughe	212
„ „ panati al latte acidulo	212
Braciuole di manzo fritte	213
Roulades di carne con briciole	213
„ „ con briciole e pepe rosso	213
„ „ con fior di latte e formaggio	214
„ „ con lardo	213
„ „ con farcito	213
„ „ con riso	213
Braciuolette di manzo al riso	215
Braciuoline e costolette farcite e riso	254
Filetto di carne farcita con salsa di selvaggina	214
„ „ farcita con panna acidula	215
„ „ farcita con panna	212-255
Gulyas, manzo all'ungherese	207
Coda di bue al sugo guarnita	212

Pag.
Coda di bue stufata in salsa bruna con polenta 212
Carne in conserva con diverse salse e guarnizioni 216
Modo di preparare i rimasugli di carne 215
Rimasugli di carne in crostata di riso 215
„ di carne con riso e radici 216
„ di carne quale ragoût di di manzo 216
„ di carne quali polpettine 216

Guarnizioni pei carnumi.

Cardi al burro 165
„ al formaggio 165
„ stufati 161
Carciofi conditi 165
„ farciti 171
Fondi di carciofi fritti 165
„ „ stufati senza farina 163
Cavolfiore condito al burro . . 164
„ fritto 165
Carote stufate 160
„ „ dolci 163
Cavolo a germogli (broccolo) con salsa al burro 156
Cavoli a germogli stufati senza farina 161
Cavoli-rape stufate 160
„ ripiene 170
Cavolo-cappuccio stufato . . . 159
„ ripieno . . . 168
Cavolo-verza ripieno 167
Cavoli-verze stufati senza farina . 161
Cetriuoli ripieni 170
„ al lardo stufati . . . 160
Cipolle ripiene 171
„ in fette stufate 161
Cipollette 161
Fagiuoletti gialli soffritti . . . 158
„ verdi (tegoline) stufati 158
„ „ all'olio stufati . 158
„ in buccia al burro e formaggio 164
Fave 165
Funghi ripieni 172
„ soffritti 171
Lattuga farcita 167
„ stufata 158
Melanzane stufate senza farina . 163
Ortaggi alla giardiniera 166
„ ripieni o farciti 166
Pannocchie di grano turco al burro 165
Piselli verdi 157-162
Pomidoro ripieni 171
Pag.
Scorzonera al burro 165
„ fritta 165
Sedano pasticciato 170
Topinambur (carciofi di terra stufati 161
Tartufi soffritti al parmigiano . . 172
Zucche gialle al burro 165
„ stufate 161
Zucchette ripiene 171
Salsiccette di cavolo-cappuccio . 168
„ di cavolo-verza . . . 167
„ di spinacci 166
Strucolo di cavolo-cappuccio . . 168
„ di cavolo-verza . . . 167
Purée d'ortaggi 175
„ di legumi 175
„ di funghi 174
„ di tartufi 174
„ di castagne 174
„ di patate 173
Bulbetti di cerfoglio 165
Castagne stufate senza farina . . 163
Patate piccole al burro 175
„ (à la maître d'hôtel) . . 175
„ uso inglese 175
„ rosolate 175
„ soffritte al sugo d'arrosto . 175
„ ripiene 178
„ fette crude 176
Gnocchi di patate schiacciate . . 178
Panetti di patate schiacciate . . 177
Archi e crescenti di patate. . . 177
Bastoncelli di patate 178
Fritelle di patate 177
Gnocchi di patate con semolino . 179
Pallottole di patate 178
Impasto sminuzzato (Sterz) di patate 178
Strucolo di patate 178
Gnocchi di farina 180
Gnocchetti di polenta 181
Maccheroni al sugo 180
„ al formaggio . . . 180
„ all'italiana con sardelle 180
„ al prosciutto . . . 180
„ al burro d'acciughe . 180
„ „ 180
„ all'arrosto e pomodoro 180
Tagliatelle alle briciole 180
„ al sugo 180
„ al formaggio 180
Anelli, archi, bastoncelli, crescenti, tondelli di pasta frolla, di pasta sfogliata, di patate o di pasta frolla senza uova 183
Strucolo di pasta sfogliata al lievito 183
Crostine di panini 185
Farcito di carne per guarnizione . 186
Ragoût per guarnizione. . . . 184

SALSE PER CARNUMI.

Salse calde per carne di manzo.

Pag.

Salsa bruna sostanziosa . . 39-137
„ alla concia 138-207
„ di boeuf à la mode . . . 204
„ spagnuola 137
„ bruna di radici 138
„ „ di pepe 138
„ calda al senape (Sauce Robert) 138
„ bruna d'acciughe (sardelle) 143
„ „ di capperi 139
„ „ di cipolle 137
„ „ di cipollette . . . 137
„ „ d'aglio 137
„ di pomodoro . . . 145-254
„ „ al sugo d'arrosto 254
„ „ con vino . . 145
„ „ in conserva . . 145
„ „ zuccherata alla tedesca 145
„ di funghi 141
„ ai funghi freschi 142
„ „ in aceto . . . 141
„ di cetriuoli 139
„ d'acetosa 140
„ di fagiuoletti (tegoline) verdi 140
„ di fagiuoli 139
„ di porrino 140
„ di finocchio 141
„ di patate 139
„ di radica forte (cren) . . 147
„ „ „ crea al panino 147
„ „ „ cren alle acciughe 147
„ dolce di bacche della rosa canina 146
„ dolce di ribes 146
„ „ d'uva del mirtillo rosso 146
„ „ di mele o vino . . 146
„ polacca 147

Salse per selvaggina.

Salse per selvaggina . . 138-245
Salsa per selvaggina con panna acidula 138
„ di coccole secche della rosa canina 139
„ per selvaggina al vino nero cotto 139
„ ai tartufi 142
„ al pepe 138
„ d'arancio 145

Pag.

Salsa spagnuola 137
„ dolce di ribes 146
„ „ marmellata di bacche della rosa canina . . . 146
„ dolce d'uva del mirtillo rosso 147

Salse per pollame, carne di vitello ed agnello.

Salsa al burro 38-156
„ bruna al burro 248
„ al burro à la maître d'hôtel 141
„ bianca sostanziosa . . . 38
„ di funghi freschi 142
„ all'essenza di funghi (Sauce veloutée) 142
„ ai tartufi 142
„ „ à la Saint-Marsan . 142
„ „ au suprême . . 142
„ agra (Sauce ravigote) . . . 142
Salse di varie erbe 141
Salsa d'erba serpentaria (estragon) 141
„ di prezzemolo 140
„ di limone 145
„ al sugo d'arrosto od essenza di carne 265
„ di fricassea 145
„ francese 144
„ di cren alle mandorle . . 148
„ dorata al sugo d'arrosto od essenza di carne . . 252-253
„ pipiana 147
„ di fricandeau 238
„ di vitello 249
„ al pepe rosso con panna acidula 239
„ d'arancio 145
„ al pomodoro 145
„ „ 245-251
„ di gamberi 143

Salse fredde per carne di manzo.

Cren all'aceto 148
„ alle mele 148
„ all'arancio 148
„ all'uovo 148
Salsa all'uova, porrino e acciughe 149
„ „ e porrino . . . 148
„ di capperi 151
„ al senape (Sauce tartare) . 152
Senape con succo di limone . . 152
Salsa d'aringa 153
„ di patate 148
„ di fagiuoli 148
Ortaggi in aceto 153

ORTAGGI, LEGUMI E GUARNIZIONI.

Erbaggi.

Pag.

Asparagi al burro 163
„ grossi al burro di gamberi 163
„ al formaggio 164
„ con salsa al burro . . 156
Broccoli 162
„ conditi 165
Carciofi (articiocchi) 163
„ farciti 171
„ fritti 165
Cardi conditi 165
„ al formaggio 163
„ stufati 161
Carote stufate 160
„ „ dolci 163
Cavolfiore condito 165
„ farcito 169
„ fritto 165
„ al prosciutto 169
„ in salsa al burro . . 156
Cavoli a germogli . . . 156-161
Cavoli-rape al burro 155
„ ripiene al burro . . 172
„ stufate 161
Cavolo-cappuccio 155-158
„ dorato . . . 159
„ in garbura 159-162
„ ripieno . . . 168
„ riversato . . . 168
„ salsiccette di . 168
„ strucolo di . . 168
Cappucci-garbi stufati riversati . 159
„ „ senza farina 162
Cavolo rosso stufato senza farina 162
„ violetto stufato 158
„ „ soffritto . . . 155
Cavoli-verze 155
„ stufate all'italiana . 162
„ soffritte 155
„ ripiene 167
„ salsicce di 167
„ strucolo di 167
„ stufate 161
Cetriuoli stufati al lardo . . . 160
„ ripieni 170
„ stufati per guarnizione . 160
Cicoria soffritta 155
Fagiuoletti gialli e verdi (tegoline) 154
„ conditi 166
„ al formaggio . . . 166
„ verdi (tegoline) con salsa al burro 157

Pag.

Fagiuoletti all'italiana 163
„ verdi (tegoline) soffritte 154
„ (tegoline) stufati senza farina 162
Indivia d'inverno bianca soffritta . 155
„ d'estate soffritta . . . 155
Lattuga farcita 168
„ stufata 158-162
Legumi conditi 173
„ „ con disfritto . . 173
Piselli verdi e dolci stufati . . . 158
„ in buccia al burro . . . 164
„ dolci (all'inglese) al burro 164
„ col bacello con salsa al burro 157
„ verdi seccati con zucchero stufati 158
„ d'asparagi con salsa al burro 157
„ secchi verdi e dolci con salsa al burro 157
„ giovani stufati 158
Pomidoro ripieni 170
Radici condite 166
„ al burro 165
„ in salsa al burro . . . 158
„ stufate dolci 162
„ di sedano ripieno . . . 170
„ „ stufate . . . 164
„ tenere stufate senza farina 162
Rape bianche stufate 160
„ dolci dorate stufate . . . 160
„ garbe soffritte 156
„ in garbura soffritte . . . 155
Piselli freschi sgranati con salsa al burro 157
Rape giovani stufate senza farina 162
„ bianche con castrato stufate 160
Ravanelli d'estate con salsa al burro 157
Scorzonera (trapogon pratensis) soffritta 154
„ (trapogon pratensis) fritta 165
„ (trapogon pratensis) in salsa al burro . . . 157
Spinaci soffritti 154
„ stufati senza farina . . 162
„ all'italiana 162
„ in frittate 166
„ delle foglie di barbabietole 154
Topinambur (pere di terra) uso fondi d'articiocchi 161
Zucche condite 166
„ con aceto 160
„ stufate all'italiana . . . 168
„ al succo di pomodoro . . 161
„ soffritte 156
„ stufate senza farina . . 163
Zucchette ripiene 170

	Pag.
Funghi ripieni	172
Tartufi in montura	172
Patate con salsa al burro	176
„ in salsa bruna	176
„ con salsicce	176
„ con carne affumicata	177
„ con aringa	177
„ all'acciughe	175
„ riversate alle uova	176
„ purée in forma	175
Purée d'acetosa	174
„ di cardi	174
„ di marroni	174
„ di carote	174
„ di fagiuoli	174
„ di lenticchie	174
„ di patate	173
„ „ in forma	175
„ di piselli freschi	174
„ „ secchi	174
„ di funghi	174
„ di farina di Knorr	175

Guarnizioni per erbaggi e legumi.

Costolette e braciuolette	247
„ „ d'agnello	250
„ „ di castrato	250
„ e braciuoline di maiale	252
„ e braciuolette di maiale arrostite alla graticola	252
„ e braciuolette con patate e senape	252
„ e braciuolette con cavoli-cappucci dorati o crauti	252
„ o braciuolette di vitello	247-250
„ di pollame	252
„ di selvaggina	253
„ e braciuole panate	249-253
„ e braciuolette farcite	249-250
„ „ di carne pesta	257-258
Polpette di rimasugli d'arrosto	258
Salsicce fresche	265
Roulades d'agnello	257
„ di maiale	257
„ di vitello	256
Croquettes di fegato	263
„ di hachée	264
„ di pollame	263
Crostine con cervello	281
„ con hachée	281
Salsiccette di frittate	289
„ „ con hachée	289
Fegato fritto	277
„ lardato	276
Fegato soffritto	276
„ d'oca soffritto	276
Filetto di fegato	276
Frittura d'animella	279
„ di cervella	272
„ di poppa di vitella	277
„ di schienali	273
„ di piedi e testa di vitello ed agnello	271
„ di trippe	274
Cuore lardato	275
„ alla graticola	275
Lingue fresche	268
Lingua salata	266
„ affumicata	267
Carne salata affumicata	266

Guarnizioni per giorni di magro.

Crostine semplici (pauvre chevaliers)	281
„ con ripieno di pesce	281
„ di panini con hachée di lumache	343
Tondelli di patate	282
Braciuoline di farcito di pesce	332
Merluzzo (baccalà) fritto	335
Pesci piccoli fritti	328
Filetti di pesce panati	325
Pesci affumicati	335
Aringhe ed acciughe arrostite	327
„ „ fritte	328
Cosce di rana fritte	344
„ „ quali costolette	344
Uova al burro	345
„ in camicia	346
„ farcite fritte	346
Frittata	348

TRAMESSI.

Carni stufate con salse.

Agnello stufato al burro	241
„ „ con funghi	241
„ „ in salsa bruna	241
„ in salsa al burro	241
Castrato stufato in salsa bruna	240
„ „ con acciughe	240
„ „ con pomodoro	241
„ „ con cavoli e patate	240
„ „ con paprica	241
Conigli (lapins) stufati	241
Maiale stufato con cren	237
„ „ al senape	237
„ „ al pomodoro e riso	237
„ „ uso gulyàs	238

Pag.
Maiale finto cinghiale 238
Vitello stufato (fricandeau) . . . 238
„ (fricandeau) alla salsa di panna 238
„ stufato con capperi . . . 238
Petto di vitello lardato 239
„ „ ripieno con salsa . 239
„ „ „ con pomodoro 238
„ „ stufato con maccheroni . . . 239
Vitello stufato in salsa bruna . . 239
„ „ al burro 240
Gulyàs di vitello 239

Pollame domestico con salse.

Polli e pollastri in salsa ai funghi 244
„ „ stufati in salsa di erbe 244
„ „ in salsa di gamberi 244
„ „ stufati al burro . 244
„ „ in salsa di burro (à la maître d'hôtel) 244
„ „ stufati in salsa al vino 244
„ stufati e lardati al succo di limone 244
„ e pollastri stufati alla paprica 245
„ „ „ in fricassea 245
„ „ „ al pomodoro con riso . 245
„ „ „ uso levante (Pilaf) . . 245
„ „ con tagliatelle e tartufi 244
„ „ stufati con maccheroni . . . 244
Cappone e tacchino guarnito . . 243
„ „ con salse . . 243
„ „ picchettato di tartufi . . . 244
„ „ con salsa di ragoût . . . 244
„ „ con salsa di ostriche o testacei . . . 244
Piccioni stufati con succo di limone 243
„ „ lardati 243
„ „ con salsa dorata . 243
„ allessi con vino . . . 243
Anitre stufate al sugo 242
„ „ in salsa bruna . . 242
„ domestiche stufate uso selvatico 243
Oche stufate in salsa gialla . . 242
„ „ „ dorata con vino 242

Pollame selvatico stufato.

Pag.
Fagiani, pernici, francolini con purée di castagne, o ragoût o crauti 245
Fagiani, pernici, francolini con salsa spagnuola 245
Gallo di montagna con salsa di selvaggina 245
Anitra selvatica lardellata con salsa di selvaggina 246
Oca selvatica lardellata con salsa di selvaggina 246

Selvaggina stufata con salse.

Carne di lepre e capriuolo guarnita 236
„ con salsa al pepe . . . 237
„ di selvaggina ai tartufi . . 237
„ lardata con salsa ai funghi 237
„ in salsa bruna con polenta, pallottole o tagliatelle . . 237
„ di cervo con salsa dolce . 236
„ „ crostata. . . . 236
„ „ con salsa bruna . 236
„ di camoscio con salsa d'uva del mirtillo rosso . . . 236
„ con salsa bruna al senape 236
„ „ „ alle bacche di ginepro 139
„ di cinghiale con salsa . . 235
„ „ „ crauti in garbura 236

Costolette e braciuoline con sugo o salse.

Costolette di cinghiale con salsa al pepe 254
„ di cinghiale con salsa al senape 254
„ di capriuolo con purée di lenti o castagne e cipolle all'aceto . . . 254
„ al succo di limone . . 253
„ alla salsa di pomodoro e maccheroni . . . 253
Braciuoline di carne di lepre con salsa ai tartufi . . . 253
„ di carne di lepre con funghi 253
Beefsteaks di capriuolo o cervo con patate, peperoni e uova in camicia . . 254
„ farcite 253

Pag.

Braciuoline di selvaggina lardate guarnite 254
„ di selvaggina con tondelli di patate . . . 253
Costolette di castrato con patate e senape 251
„ di castrato in salsa bruna 251
„ „ al pomodoro . 251
„ „ con formaggio (à la Nelson) 251
„ „ al pepe rosso 251
„ o braciuoline d'agnello con piselli 251
„ „ pepe e glace . . 251
„ alle acciughe 251
„ di vitello all'italiana . 250
„ al succo di limone . . 250
„ alle acciughe 250
„ sulla graticola con purée di castagne 249
Braciuolette di vitello al naturale 247
„ imperiali 248
„ lardate al sugo 248
„ con acetosa 248
„ stufate in bianco con salse 248
„ al vino 248
„ al pepe rosso 248
Steaks di vitello guarnite di purée, cetriuoli e uova 247
Costolette di maiale 252
„ „ con succo di di limone . . 252
„ di petti di pollame con ragoût 252
„ di petti di pollame al burro di gamberi . . 252
„ di petti di pernici con purée 253
„ al succo di limone ed estratto di carne . . 253
„ ai tartufi 253

Roulades di carne.

Di carne di vitello con salsa di limone 256
„ di vitello con funghi . 256
„ „ con panna acidula 256
„ d'agnello 256
„ di maiale 257

Costolette e braciuoline di farcito.

Di farcito di vitello con salsa sostanziosa 254
„ di vitello in salsa di funghi 254
Di farcito di selvaggina con salsa di selvaggina 255
Di carne di vitello pestata con acciughe e panna acidula . 255
„ di maiale con purée. . 255
„ di selvaggina guarnita di maccheroni 255
Polpettone di farcito con sugo al vino e panna acidula . . . 259
Filetto di lepre farcito con salsa . 259

Galantina di pollame.

Galantina calda di pollastro con salsa d'erbe o funghi . 260
„ di cappone e tacchino . 260
„ di pollame selvatico . 260
„ con salsa spagnuola . 260
„ „ ai tartufi . . 260

Farcito a bagno-maria.

Coch di farcito riversato con salsa 261
„ „ di pollame selvatico 262
„ di carne d'agnello . . . 262
Salmi a bagno-maria 261
Bodino di hachée 261
„ di lepre con salsa . . . 261
„ al formaggio. 288

Farcito in stampi a cerchio a bagno-maria.

Farcito di selvaggina con salsa e guarnizione 261
„ di pollame selvatico . . 262
„ di fegato d'oca e tartufi . 262

Hachée guarnito.

Hachée di carne di vitello o pollame guarnito 280
„ di carne di pollame selvatico 281
„ di carne di selvaggina. . 281

Ragoût guarnito.

Ragoût di vitello . . . 184, 279
„ di pollame 179
„ „ selvatico . . 180
„ di selvaggina 180
„ „ semplice . . 180

Pasticci.

Pag.

Pasticcio al hachée 292
„ all'inglese 300
„ di maccheroni . . . 291
„ di tagliatelle 290
„ di pollame selvatico . 304
„ di sfogliata 296
„ a spuma 288
„ ai tartufi e fegato d'oca 293

Frittate Omelette con ripieno.

Frittate con carne di vitello e formaggio 289
„ con carne di vitello e funghi 289
„ con carne di selvaggina . 289
„ al prosciutto. 289
„ con cervello ed animella . 289

Tramessi di riso.

Meridon di riso in pasta sfogliata 286
Riso riversato al pollame . . . 287
„ „ alla carne di maiale 287
„ „ con fegato e cavoli a germoglio . . . 286
„ „ al hachée . . . 287
„ „ al ragoût . . . 287
„ „ con selvaggina . . 286
„ „ con carne di vitello e funghi 286
„ all'orientale (Pilaf) . . . 287
Pilaf al castrato in foglie di vite . 259

Tramessi di teste e lingue.

Testa di vitello all'intingolo . . 270
„ „ in salsa agra con estratto di carne . 270
„ „ in salsa d'erbe . 270
„ „ „ ai funghi 270
„ „ in fricassea . . 270
„ „ con ragoût. . . 270
„ „ ripiena con piselli 270
„ di maiale in salsa agra con capperi. 271
„ di maiale nel sugo con rafano 271
Palato di bue in salsa guarnito . 259
Lingua fresca con salsa polacca o ribes 258
„ fresca con marmellata di susine secche 250
„ fresca in salsa con estratto di carne 258
„ fresca al sugo con capperi ed olive verdi 258

Pag.

Lingua fresca lardata al succo di limone 258
„ fresca con acciughe . . 259

Tramessi di pietanze d'interiora.

Animella di vitello in salsa al burro con cavoli-fiori . 277
„ di vitello con salsa di funghi e zampe di gamberi 273
„ di vitello con salsa al pomodoro e riso. . . 273
„ di vitello in fricassea . 273
„ „ lardata, guarnita di verdure fine . 273
„ di vitello con burro ai gamberi e riso . . . 273
Coratella stufata con polenta . . 275
„ in salsa agra con gnocchi bianchi. 275
„ uso hachée con tagliatelle 275
Cuore di vitello alla graticola con verdure 275
Fegato alla veneziana con polenta 276
„ all'acciughe e panna acidula con maccheroni . . 277
„ d'oca con riso 276
„ „ con tartufi guarnito di ragoût 276
„ „ in salsa bruna con succo di limone. . 276
Filetti di fegato lardato e guarnito 276
Arnioni soffritti con purée di patate 274
„ in salsa al pepe rosso con gnocchi 274
„ all'agro con patate. . . 273
Trippa stufata al formaggio con fette di panini 373
„ al pomodoro e formaggio . 374
„ in salsa agra ai capperi . 374
„ al lardo con carne affumicata 374
Pannicolo stufato all'agro . . . 273
„ con salsa al burro . . 273
Poppa in salsa bruna 274

Carne panata fritta.

Fegato fritto con salsa al pepe . 277
Trippa fritta con insalata . . . 274
Piedi di vitello ripieni fritti con cetriuoli all'aceto 271
Pezzi di testa di vitello fritti con spinaci. 270
Lingua di manzo con briciole . . 268
Uccelletti di fegato con lasagne al burro 277

Pag.

Uccelletti di vitello con polenta . 268
„ in tegghia 246
Quaglie ed ortolani cosparsi di briciole di panini 246
Tordi panati arrostiti sulla graticola 246
Piccioni fritti con burro all'acciughe e succo di limone . . 246
Giovani polli fritti con insalata o piselli 246
Carne di coniglio fritta 247
„ d'agnello fritta con insalata di fagiuoletti 247
„ di vitello fritta con insalata di cavoli-fiori 247
Costolette e braciuolette di farcito panate e fritte con funghi o piselli 255
Polpette panate fritte 258
Polpettone di carne di manzo, vitello e maiale panato con carote 259
Costolette di petti di pollame . . 252
Braciuoline di selvaggina panate . 264
„ „ con succo di limone o burro d'acciughe 253
„ di vitello panate . . 249
„ „ alla milanese 249
Costolette d'agnello panate . . 250
„ di castrato 250
„ di maiale panate . . 252
„ di vitello „ . . 249
Mezzo coscetto di vitello panato con insalata 247
Arrosto d'agnello con briciole . . 220

ARROSTI, INSALATE E COMPOSTE.

Arrosti.

Arrosto di vitello 217
„ „ arrotolato . . 217
„ „ lardato . . . 218
„ „ marinato . . . 218
„ „ al latte . . . 218
„ „ con panna acidula 218
„ „ con acciughe . 219
Petto di vitello ripieno 217
Arrosto di castrato 219
„ „ al pomodoro . 219
„ „ con cetriuoli . 219
„ „ lardato . . . 219
„ „ marinato . . 220
„ „ uso selvaggina 220

Pag.

Arrosto d'agnello 220
„ „ lardato . . . 220
„ „ con acciughe . 221
„ „ con burro alle erbe 221
Petti d'agnello ripieni 221
Coniglio (Lapin) arrostito . . . 221
Arrosto di maiale 221
„ „ colla cotenna . 221
„ „ alla cipolla . . 221
„ „ in crostata . . 221
„ „ nella rete . . 221
Porcelletto di latte arrostito . . 221
„ „ ripieno . . . 222
Tacchino arrostito 222
„ ripieno 222
Cappone arrostito 224
„ „ lardato . . . 224
„ „ con ostriche . . 224
„ „ con testacei . . 224
„ „ con tartufi . . 224
„ „ uso fagiano . . 224
Pollastri arrostiti 225
„ „ alla graticola . 225
„ „ ripieni . . . 225
„ „ lardati . . . 225
„ „ uso pernici . . 225
Piccioni arrostiti 225
„ lardati 226
„ ripieni 226
„ uso piccioni selvatici . . 226
Anitre domestiche arrostite . . . 226
„ „ uso anitre selvatiche . . . 226
Oche arrostite 226
Quaglie arrostite 227
„ in foglie di vite . . . 227
„ marinate 227
Tordi arrostiti 227
„ „ al salmi 228
Beccacce arrostite 228
Pernici „ 228
„ con salmi 228
Gallinelle e pernici bianche . . 229
Fagiano arrostito 229
„ „ con tartufi . . 229
Urogallo arrostito 229
Petto d'urogallo con salmi . . . 229
Gallo di montagna 230
Porzane arrostite 230
Piccioni selvatici arrostiti . . . 230
Anitre selvatiche 230
Oche „ 231
Filetto di lepre lardato 231
„ sullo spiedo 232
„ arrostito con burro od olio e succo di limone . . . 232

Pag.
Filetto di lepre con panna acidula 232
„ „ con mosto di vino 232
„ „ con marinata . . 232
„ „ con salmi . . . 232
Capriuolo arrostito 233
„ „ con olio e succo di limone . . 233
„ „ con panna acidula . . . 233
Cervo lardato 233
„ marinato 234
„ in concia 234
„ uso roastbeef 234
Camoscio arrostito 234
Cinghiale „ 235

Insalate all' agro.

Insalata al lardo 189
„ con olio ed aceto . . . 189
„ di verdura 189
„ di radici 189
„ composta 192
„ all'italiana con pesci . 192
„ all'aringhe 192
„ polacca 192
„ con aspic 193
„ con mayonnaise . . . 193
„ con patate e senape . . 193
„ in piccoli stampi . . . 193

Composte di frutta.

Composte di frutta secche . . . 194
„ „ fresche . . . 195
„ d'ananas 197
„ in gelatina di ribes . 199
„ „ di vino . . 200
„ „ di liquore . 200
„ „ d'arancio . 200
„ „ di limone . 200
„ „ di mele cotogne . . 199
Fragole al ghiaccio 200
Composta con sciampagna al ghiaccio 561
Composte di frutta in conserva . 561
„ „ cotte a vapore 556
Tutti-frutti tirolesi 198
„ veneziani. 562
„ in mostarda 562
Frutta in aceto 564
„ in rum 564
„ in rosoglio 564
Composta d'uva del mirtillo rosso 563

Trietti.

Pag.
Trietto di vino 200
„ di lamponi 200
„ di fragole 201

PESCI.

Pesci allessi.

Pesci d'acqua dolce lesssati . . 319
„ „ „ lessati all'olio ed aceto . . 320
„ „ „ lessati con salse calde . 321
„ „ „ lessati con salse fredde . 320
„ „ „ lessati, guarniti 321
„ „ „ „ conditi al burro . . 321
„ „ „ lessati, conditi alle acciughe 321
„ „ „ lessati con rafano 321
„ di mare lessati 321
„ „ all'olio ed aceto . 321
„ „ al succo di limone 322
„ „ con prezzemolo . . 322

Pesci stufati.

Brodetto con polenta 322
Gulyàs di pesci 322
Pesce in salsa bruna 322
Anguilla fresca 326
Baccalà (Merluzzo) 333

Filetti di pesci.

Filetti al succo di limone . . . 327
„ con salse 328
„ panati 328

Pesci arrosti.

Pesce arrosto con acciughe . . 324
„ „ con panna acidula . 324
„ „ lardato 324
„ „ ripieno 325
„ „ con succo di limone 326
Pesci di mare 326

Pesci fritti.

Pesce d'acqua dolce fritto . . . 328
„ di mare fritto 329
Sardelle fresche 329
„ „ ripiene. . . . 329

Pesci freddi.

Pag.

Pesci in marinata 331
„ con salse fredde . . 330-338
„ in gelatina (aspic) . . . 331
„ guarniti 331
„ con mayonnaise 331
Rimasugli di pesci 331

SALSE E GUARNIZIONI PER PESCI.

Salse calde.

Salsa al burro 39, 150
„ à la maître d'hôtel . . . 141
„ olandese 144
„ francese 144
„ fricassea 145
„ di tuorli con erbe . . . 145
„ d'erbe 141
„ ai funghi 141
„ ai tartufi 142
„ ai gamberi 143
„ di limone 145
„ di ragoût 143
„ d'ostriche 144
„ di testacei 144
„ di rafano 147
„ bruna 322
„ „ al pepe 138
„ al senape 138

Salse fredde.

Salsa al senape con acciughe . . 152
„ d'erbe 151
„ di capperi con tuorli . . 151
„ d'acciughe „ „ . . . 149
„ d'uova con acciughe . . 149
„ d'aringhe 153
Fricassea 149
Mayonnaise (salsa all'olio) . . . 149
Salsa al burro uso mayonnaise . 150
„ indiana (Rémolade) . . . 152

Guarnizioni ai pesci.

Foglie di prezzemolo 329
Fette di limone 339
Code di gamberi 183
Carne di gamberi nel guscio . . 183
Cosce di rane fritte 344
Conchiglie con farcito di pesce . 338
Sardine ed acciughe . . 188, 335

Pag.

Gelatina (aspic) 187
Mayonnaise 149, 331
Funghi ripieni 172
Patate piccole 175
„ ripiene 178
Crescenti di patate 177
Frittelle di patate 177
Pallottole di patate 178
Ragoût di magro 184
Maccheroni al formaggio . . . 180
Gnocchi di polenta 181
Riso in piccoli stampi 179
Verdure all'olio ed aceto . . . 189
Burro fresco e ravanelli . . . 188
Insalata verde 191
Salsiccette di gamberi 183
Verdure, radici, frutta quale guarnizione 188
Ortaggi in aceto 153
„ fritti 165

PASTE E DOLCI.

Paste senza zucchero.

Maccheroni al burro d'acciughe . 180
„ al formaggio . . . 180
„ con prosciutto . . . 180
Tagliatelle condite 349
„ con carne trita . . . 349
Quadrelli al prosciutto 283
Ravioli con ripieno di carne di maiale 350
„ con ripieno di ricotta . . 350
Gnocchi di polenta con burro alle acciughe 353
„ con pietanza d'uova . . 356
„ di farina con ricotta e formaggio 354
„ di semolino 353
„ di patate 354
Bastoncelli di patate 353
Pallottole di panini 354
„ di patate al prosciutto . 353
„ di ricotta 353
„ di semolino 352
Farinata a minuzzoli 355
Schmarn (pasta sminuzzata) di panini con carne 360
Frittate al prosciutto 349
„ con ripieno di carne . . 349
„ „ di ricotta . . 363
Orecchie di lepre con insalata . 372
Buffetti con formaggio 362
Bodino di panna acidula . . . 181
Soffiato al formaggio 390

Pag.

Coch di patate 383
„ di farina gialla 383
Strucolo di carne 374
„ di gamberi 374
„ di patate 374
„ di ricotta 373
„ di semolino 373
Poganze di ricotta 422
Pasticcetti alla ricotta 425
„ ai gamberi 424
Focaccia al lardo 424

Vivande senza uova.

Gnocchi di polenta con zucchero e cannella. 355
Mamaliga 355
Polentina cotta al forno . . . 361
„ alle mele 362
„ alle prugne secche . . 361
Maccheroni al pomodoro . . . 350
Gnocchetti bianchi all'acqua . . 150
„ rosolati 353
„ di semolino 353
„ alle ciliege 368
Pallottole di semolino con carne salata 352
„ con marmellata di susine 352
Sterz di semolino con marmellata di prugne secche 355
Schmarn di semolino allo zucchero caramellato (fatto con acqua) . 255
Mele fritte 367
Prugne secche fritte 368
Orecchie di pasta di patate fritte . 372
Rotondini di pasta sfogliata di patate 182
Crostata alle frutta 412
Pasta sminuzzata per focacce di frutta 76
Focaccia alle mele 412
„ all'inglese 414
Riso orientale 287
„ alle frutta 405
„ spagnuolo freddo (senza spuma) 404
Torta di mele 500
„ croccante 496
„ alla vaniglia 456
Piccoli chifel alla vaniglia . . . 449
Torta uso Linz 460
„ di cioccolata 496

Cibi semplici di farina, latte e frutta.

Tagliatelle condite 349
„ con carne 348
„ con papavero . . . 349

Pag.

Ravioli con ripieno di frutta . . 350
Gnocchetti di farina 354
„ di patate 354
„ di ricotta 352
„ di semolino 353
Pallottole d'albicocche 351
„ di patate 372
„ con prugne 351
„ di ricotta 352
„ di semolino 352
„ alle susine 351
„ alle visciole 352
Latticino di farina 356
„ di miglio 357
„ di riso 357
„ di semolino 356
Tagliatelle al latte 357
„ stufate 358
„ vermiformi 358
„ di semolino 358
Bastoncelli di patate 353
Schmarn di farina 355
„ di panini 360
„ di semolino 361
Buffetti con salsa dolce 362
Frittate e omelette dolci . . . 362
„ al bisquit 363
„ al soffiato 363
„ alle frutta 363

Paste fritte.

Bignoli di pasta da crema . . . 366
Canelloni rigati 371
Crema fritta 366
Crostine dolci 369
Crostoli (Palle di neve) 371
Fette di pane fritte con conserva 369
Fiori fritti 369
Frutta fritte 367
Funghi di pasta fritti 367
Mele ripiene 368
Orecchie di lepre con salse dolci 392
Pasta riccia 367
Piallature 370
Prugne secche fritte 368
Ravioli dolci 370
„ alle fragole 372
Rosoni 371
Salsiccette (Bignoli) di cotogni . 369
„ di frittate 367
„ di mele 369
„ di riso 365
„ sfogliata 370
„ di semolino 366
„ di tagliatelle 365

Pasta arrotolata con ripieno (detta strucolo).

Pag.

Strucolo alla carne 374
„ ai cedrini 377
„ alle ciliege 375
„ alla cioccolata 378
„ ai gamberi 374
„ alla goriziana (Presniz) . 378
„ alle mandorle 377
„ alle mele 376
„ alle noci 377
„ alla panna acidula . . 375
„ di patate 374
„ alle prugne 376
„ di ricotta 373
„ di riso 373
„ di semolino 373
„ tirolese 376
„ alle visciole 375
„ all'uva 376

Soffiati e simili paste cotte al forno.

Soffiato d'aranci 388
„ di Béchamel 389
„ alla cioccolata . . . 388
„ alle castagne 396
„ al formaggio 390
„ di latticini 386
„ di limone 399
„ al maraschino 389
„ alle noci 396
„ alle nocciuole 397
„ di panna acidula . . . 384
„ di riso 384
„ alla vaniglia 384
„ viennese 386
„ allo zabaione 399
Coch ammassato 391
„ alle mele cotogne . . . 398
„ di crema 385
„ alle droghe 398
„ di mele 398
„ al pane 395
„ di piselli 381
„ di riso 383
„ di sago 384
„ di tapioca 384

Bodini ed altre paste dette coch a bagno-maria.

Bodino d'albicocche 383
„ d'aranci 395

Pag.

Bodino di castagne 393
„ imperiale 394
„ inglese 394
„ alle mandorle 393
„ nero 395
„ di noci 396
„ di nocciuole 397
„ di pignoli 393
„ di riso 392
„ al rum 395
„ alle visciole 394
Coch bianco-mangiare 385
„ di biscottini 390
„ di buffetti 386
„ al caramello 387
„ alle castagne 396
„ al caffè 387
„ di citronata 392
„ alla cioccolata 388
„ di crema 385
„ di farina gialla 381
„ di frittate 380
„ alle mandorle 397
„ di pan di Spagna 390
„ di chifel 391
„ di panini 390
„ di patate 381
„ di ricotta 380
„ di riso 392
„ di semolino 392
„ di tagliatelle 379
„ al vino 395

Spongate e pietanze alla spuma.

Coch ammassato di castagne . . 442
„ di crema 402
» alla spuma di cioccolata . 404
„ „ di conserva . . 400
„ „ di frutta . . . 401
Biscotti alla spuma 402
Panini spagnuoli 402
Riso al latte con spuma . . . 403
„ spagnuolo 404
Tagliatelle alla spuma 403

Pietanze fredde.

Riso alle frutta 405
„ spagnuolo 404
„ alla cioccolata 405
Coch bianco al limone 405
„ di spuma alle fragole . . 406
Spuma alle frutta 406

Creme e zabaioni caldi e freddi.

Pag.

Crema frullata 407
„ con gnocchi di neve . . 407
Zabaione caldo 408
„ freddo 408
„ all'inglese 408
„ di lampone 408
„ al limone 409
„ gelato 408
Consommé (crema a vapore) . . 406
„ al caramello . . . 407
„ al maraschino . . . 407
„ di zabaione al ponce . 407
„ ardente 407
Zabaione cotto al forno 400
Crema al forno 409
Pane da duca 409
Chifel di crema 409

Focacce e crostate.

Focaccia di ciliege e visciole . . 410
„ „ succosa . . . 410
„ „ nera 411
„ „ alle frutta con farina . . . 411
„ di mandorle 410
Mostacciuoli alle frutta 411
Charlotte (Crostata alle frutta) . 412
„ alle pere 412
„ alle pesche 412

Pietanze di pasta frolla, sminuzzata e sfogliata.

Albicocche e pesche in veste . . 416
Mele in veste 415
Bastoncelli alle mele 415
Cartocci alla spuma 419
Crostata di frutta 413
Focaccia di castagne 417
„ inglese alle frutta . . 414
„ al limone 420
„ alle mandorle 410
„ alle mele 412
„ di nocciuole 417
„ con cedro candito e vino . 417
„ al rum 419
„ allo zucchero caramellato 418
„ al riso con frutta . . . 420
„ con crema di nocciuole . 420
„ con salsa di cioccolata . 420
„ al ripieno di zibibbo . . 418
Focacce alla crema 420
Mostacciuoli di pasta sfogliata . . 420

Pag.

Panettini alle mandorle 419
„ alla ricotta 420
Pasticcetti alle frutta 414
„ di pasta sfogliata . 416
„ all'albicocche . . . 416
„ alle fragole 416
„ ai lamponi 416
„ con marmellata . . . 416
„ con gelatina 416
„ con panna sbattuta . . 416
Pasticcini alle mele 414
„ di pasta frolla . . . 415
Pastine alle frutta 415
Poganze di pasta frolla 421
„ di mele 421
„ di pesche 421
„ di prugne 421
„ di ricotta 422
Strucolo tirolese 417
„ uso Trieste 417
Torta di pasta sfogliata 416
„ con marmellata 416
„ con ripieno di mandorle . 417
Torline di bisquit alla crema . . 420

Paste al lievito.

Bastoncelli per il tè 434
„ al burro 434
„ alla cannella . . . 439
„ al sale 439
„ al comino e sale . . 439
Biscotti 442
„ a fette sottili 442
„ alla vaniglia 443
„ uso Presburgo 443
Briozzo (Brioche) 441
Wuchteln con ripieno di marmellata 429
Chifel all'anice 430
„ con ripieno di noci . . . 429
„ „ di papavero . 431
„ alle mandorle e zibibbo . 430
„ alla vaniglia 430
Ciambelle all'anice 439
„ alla cannella 439
„ alla vaniglia 439
Dalken boeme con ripieno di marmellata 426
Faschingkrapfen viennesi . . . 427
Focaccia alle frutta 433
„ gramolata 434
„ al lievito artificiale (uso Gugelhupf) 433
„ di Natale al zibibbo . . 437
„ alle mandorle 438
„ reale 433
Frittole al lievito 427

	Pag.
Gnocchi dorati	423
Golatschen boeme con ripieno di noci	425
„ „ di papavero	425
„ „ di ricotta	425
„ „ uso Carlsbad	426
Gugelhupf (pasta per il caffè)	435
„ finissimo alla viennese	435
„ alle patate	435
„ in casserola	436
Mostacciuoli con ripieno di conserva	434
Omelettes al lievito	426
Pallottole di ciliege	427
„ di prugne	427
Pane al latte pel caffè	441
Panetti intrecciati	438
„ all'anice	438
„ allo zucchero candito	438
„ ripieni	429
Pasticcetti con ripieno di gamberi	424
Pinza pasquale	440
Focaccia (Potitza) al lardo	424
„ alle mandorle	431
„ alle noci	431
„ al seme di papavero	431
Strucolo da cappuccini	432
„ alla cioccolata	432
„ alle noci	430
„ tirolese	421
Tondelli all'anice	438
„ al comino	439
„ alle mandorle	423
„ alla ricotta	424
„ cotti a vapore	422
Vespaio	429

Dolci di pasta liquida.

Cartocci	446
Cialde cotte sulla lamiera	446
Cialdoni	445
„ di Carlsbad	445
Torta di cialdoni di Carlsbad	446
Trucioli alla vaniglia	447
Vafferi	446

Paste al burro.

Anellini di pasta sminuzzata	449
Archi al burro	450
Bastoncelli all'anice	448
„ alle castagne	447
„ alle noci	447
„ alle nocciuole	447
Buffetti senz'uova	454
„ all'ussera	453
Carte da giuoco	450
Crescenti economici	453
„ alla vaniglia	449
Ciambelle di pasta sminuzzata	448
Focaccia al cedro candito	458
„ fulminea	456
„ inglese	456
„ da profeta	456
„ reale	458
„ al riso	458
„ alla svizzera	491
Focaccette Mazarini	454
Mostacciuoli all'arancio	452
„ al limone	450
„ alla Maddalena	450
„ alle mandorle	449
„ milanesi	453
„ alle noci	416
„ ripieni	452
„ al rum	452
„ alla vaniglia	450
Panettini alle mandorle	448
Pasta genovese	451
„ alla noce moscata	449
„ sminuzzata alla conserva	455
Quadrelli alla cioccolata	463
Scodelline di pasta sminuzzata	453
Tondelli alle droghe (piccanti)	460
„ alle frutta	454
„ di patate	447
Torta all'arancio	457
„ al caffè	462
„ alle castagne	462
„ alla cioccolata	462
„ granellata	464
„ alle mandorle	459
„ alle noci	461
„ alle nocciuole	459
„ uso Linz	460
„ al ponce	457
„ di pasta sminuzzata	455
„ al rum	457
„ alla vaniglia	456
„ all'uva	464
„ viennese	458
„ alle visciole	457
Tortine di pasta sminuzzata	455
„ uso Linz	460

Dolci alle uova intere ed ai tuorli.

Archi all'anice	466
„ di bisquit	466
Bastoncelli all'anice	480
„ alle mandorle	479
Biscotti all'anice	475
Biscottini	465
Buffetti alla cioccolata	474

	Pag.
Buffetti al pimento	480
„ alla vaniglia	480
Ciambelle allo zucchero	480
Croccanti alle droghe	480
Dolci di mandorle	479
Focaccia di farina crusca	473
„ „ di formentone	473
„ „ di patate	468
„ di semolino	473
Mostacciuoli all'arancio	478
„ alle frutta	478
„ alla Napoleone	478
„ alle nocciuole	479
„ al rum	473
Pane alla cioccolata	474
„ imperiale	476
„ da bisquit alla vaniglia	475
„ alle mandorle	476
„ alle noci	477
„ alle nocciuole	477
„ vescovile	476
Rulli di bisquit	477
„ alla cioccolata	478
Tondelli al bisquit	468
„ indiani	465
Torta alle arance	471
„ al bisquit	467
„ al caffè	470
„ alle carrube	472
„ al cedro candito	472
„ alla cioccolata	474
„ detta Dobos	468
„ di mandorle bruna	469
„ „ dimenata	469
„ „ caramellata	469
„ al rum	469
„ al vino	470
„ di noci con panna congelata	472
„ con schiuma alle noci	473
„ con vernice	473
„ di nocciuole	471
„ „ all'ananasso	471
„ „ ripiena di spuma	471
„ di pane bigio	472
„ piccante	470
„ al ponce	474
„ sfogliata dolce	468
„ alle visciole	468
Zigari	479

Dolci d'albume e zucchero.

Alfabeto da tè	484
Anelli di meringhe	483
Anelletti di mandorle	495
Archi alle mandorle	493
Bastoncelli alle mandorle ripieni	490
Bastoncelli alle nocciuole	489
„ alla parigina	490
Buffetti ai pignoli	487
„ di spumante	483
Chifel alle mandorle	491
„ di spumante	483
„ di zucchero	484
Confetture di ghiaccio	495
„ di pesche	495
Inglesini	593
Indiani di meringhe	483
Macarons	491
Mandoletti teneri	490
„ alle mandorle amare	492
„ con marmellata	492
„ lucidati	493
Mandolini	494
Marzapane bianco	489
Mostacciuoli ai pignoli (ripieni)	487
Pasta alle mandorle intagliata	491
Pastine di zucchero	483
Pazienze	484
Rotondini di cioccolata	485
Spumanti (Meringhe)	482
Stecchini	490
Tondelli d'arancio	492
„ bruni	494
„ al caffè	492
„ da dama	493
„ alle noci	489
„ di nocciuole	488
Torta bianca alle mandorle	484
„ „ piccante	485
„ di castagne	486
„ di cioccolata	486
„ ai datteri	487
„ alle frutta	486
„ alle mandorle tostate	494
„ meringata	482
„ ai pignoli	487
„ di spuma d'albume	495

Confetture senza uova.

Caramelli da salone	498
Bastoncelli e pallottole di castagne	497
Dolci sciroppati	499
Frutta candite	497
Mandorle pralinate	496
Marzapane italiano	500
Torta di cioccolata	496
„ croccante	496
„ alle mele	500
Zuccherini	498

PANNA IN SPUMA.
GELATINE E GELATI.

Panna sbattuta a spuma.

Pag.

Spuma in calici 503
„ in crostate 502
„ guarnita 502
„ con crema 503
„ con zabaione 503

Spuma di panna congelata.

Spuma congelata 509
„ all'albicocche 506
„ al caffè 505
„ alla cioccolata 505
„ al caramello 505
„ alle fragole 506
„ alle mandorle 505
„ alle nocciuole 505
Riso alle albicocche 507
Bodino freddo alle castagne . . 506
„ „ alle frutta . . . 507
„ „ di riso 507

Crema e zabaione congelati.

Crema congelata 507
„ „ all'ananas . . 509
„ „ all'arancio . . 509
„ „ al caramello . 508
„ „ alla cioccolata . 508
„ „ al maraschino . 509
„ „ alle noci . . . 508
„ „ alle nocciuole . 508
„ „ al rum 509
„ „ alla vaniglia (uso bavarese) . . . 507
Gelatina inglese (Whips) . . . 510
Latte svizzero 510
Zabaione congelato 510

Gelatine dolci.

Gelatina d'albicocche 514
„ d'ananas 514
„ all'arancio 515
Aranci ripieni di gelatina . . . 516
Gelatina trasparente al caffè . . 512
„ alla cioccolata 512
„ di fragole 513
„ di lamponi 513
„ al limone 515
„ al liquore 516

Pag.

Getatina alle mandorle (Bianco mangiare) 511
„ di mele 515
„ „ cotogne . . . 515
„ di pesche 514
„ di ribes 513
„ alle rose 512
„ alla vaniglia 512
„ al vino 516
„ alle violette 514
„ di visciole 514
Gelatine sbattute 514
„ di sciroppo di frutta . . 513

Gelati.

Gelato di caffè 521
„ al caramello 522
„ alla cioccolata 522
„ alle mandorle 521
„ alle nocciuole 521
„ alla vaniglia 521
„ di frutta fresche 519
„ di sciroppo di frutta . . 519
„ di tutti frutti 520
„ riversato 522
Granite in calici 522
Crema gelata 525
Frutta gelate 523

BIBITE CALDE E FREDDE.

Aranciata 534
Bibita aromatica (d'asperula odorata) 531
„ ai frutti sciroppati . . . 533
Bowles (Vino alle frutta) . . . 532
Cacao 525
Caffè 526
Cardinale 531
Cioccolata 523
Crambamboli (Ponce alla cacciatora) 530
Grog (Ponce da marinai) . . . 530
Limonata 534
Liquori di facile preparazione . . 531
Ponce 526
„ al vino 529
„ all'uova 530
Tè 526
„ di formentone 526
Bischof 531
Vino brulè 530
„ „ all'uova 530
Zucchero alle frutta per bibite . 534

Conservazione delle sostanze alimentari.

Pag.

Modo di serbare le frutta . . . 544
Frutta secche 545
Succhi di frutta per bibite . . . 547
" " " gelati . . . 550
" " " gelatine . . 547
" " " guarnizioni . 551
" " " paste . . . 550
" " " salse . . . 547
Marmellata 552
Conserva di prugne (detta Powidl) 554
" (Pastiglie) 555
" d'albicocche 555
" di mele cotogne . . . 555
" di pesche 555
" di prugne claudie . . 555
Frutta cotte a vapore 556
" sciroppate 556
Fagiuolini verdi sciroppati per guarnizione 563
Composte di varie frutta (tutti-frutti) 561
" di spicchi di melone . 561
" del mirtillo rosso . . 563
" dell'uva orsina nera . . 563
Frutta in aceto 564
" al rum 564
" al rosolio 564
Mostarda 562
Mosto di vino in conserva . . . 566
Preparazione del senape . . . 605
" di buon aceto . . 565
Cetriuoli in aceto 569
Legumi in aceto 571
" inaciditi per mezzo di fermentazione 573

Pag.

Legumi cotti a vapore 574
" asciutti 575
Conservazione di legumi e radici 576
" dei funghi . . . 567
" dei pomodoro . . 566
" della carne . . . 540
" e preparazione della carne salata . . 542
" dei pesci . . . 543
" dei gamberi . . . 543
" delle lumache . . 543
" del formaggio . . 539
" del grasso di maiale 539
" del grasso d'oca . 539
" del burro . . . 538
Metodo di fare il burro . . . 538
" " la ricotta . . . 537
" " il burro cotto . . 538
" di conservare il latte e la panna 537
" di conservare le uova per l'inverno 537
" di conservare la farina . 538

DEI PASTI.

Il servizio della tavola . . 577—581
Metodo di trinciare ed imbandire le vivande . . . 581—584
Servizio dei tramessi e pietanze dolci . . . . . 584—585
Imbandizione delle frutta . 585—587
L'ordine e la scelta delle pietanze . . . . . 587—588
Servizio dei vini . . . . 588—589
Nota delle vivande . . . 589—595

INDICE ALFABETICO.

A

Pag.

Abbruciacchiare (flamber) . . . 13
Abbrustolire 10
Aceto 565
„ — cetriuoli in 570
„ all' estragone 565
„ — frutta in 564
„ ai lamponi 565
„ — legumi in 571
„ — ortaggi in 153
Acetosa cotta a vapore 575
„ — purée d' 174
„ — salsa d' 140
Acciughe — burro d' 60
„ — cren all' 148
„ per guarnizione . . . 188
„ — ripieno d' — in conchiglie, caldo 338
„ — ripieno d' — in conchiglie, freddo . . . 338
„ — salsa d' — calda . 144
„ — „ — fredda . 153
„ — salsa alle — uso mayonnaise 150
„ e sardine all'olio . . 336
Acqua di prezzemolo 32
Aglio — burro d' 60
„ — conservazione dell' . 576
„ — salsa d' 137
Agnello arrostito 220
„ „ con briciole . 220
„ — coch di coratella d' . 262
„ — costolette d' — fritte . 250
„ fritto 247
„ — intingolo d' 241
„ lardellato 220
„ — petto d' — ripieno . 221
„ — pezzi d' 18
„ — piedi d' — fritti . 271
„ — „ — ripieni . 272
„ — roulades d' 257
„ stufato 241
Aguglie (angusigole) 329
Airone 344
Albicocche — coch d' 398
„ in composta 196
„ — conserva d' . . . 555
„ cotte a vapore . . . 557
„ fritte 365
„ — gelatina d' . . . 514
„ in gelatina 506
„ — pallottole d' . . . 351
„ al riso, fredde . . . 507
„ — salsa d' — dolce . 70
„ — succo d' 520
„ in veste 416
Albume — torta alla spuma d' . 495
Alfabeto per tè 484
Alkermes — sciroppo colorante d' 547
Alimenti — conservazione degli . 535
Ammollire 10
Ananasso — aroma d' 67
„ — bowle all' 533
„ — composta d' . . . 197
„ — crema d' 69
„ — „ — congelata 501-508
„ — gelatina d' . . . 514
„ sciroppato 559
„ — spongata d' . . . 501
„ — succo d' 520
Anelletti di mandorle tostate . . 495
Anelli di meringhe 483
Anellini di pasta sminuzzata . . 449
Aneto — (finocchio), salsa d' . . 141
Anice — archi all' 466
„ — bastoncelli all' . . . 480
„ — „ di burro all' 448
„ — biscotti all' 475
„ — tondelli all' — pel tè . 438
Animella 24
„ al burro di gamberi . . 278
„ — cuocere l' 24
„ in fricassea 278
„ fritta 278
„ lardata 278
„ rosolata 278

Pag.

Animella in salsa al burro . . . 277
„ stufata 278
„ — zuppa d' 97
Anitre domestiche arrostite . . 226
„ „ uso selvatiche . 226
„ „ stufate . . . 242
„ „ „ brune . 242
„ selvatiche arrostite . . . 230
„ „ con salmi . . . 231
Anguilla fresca arrosta 326
„ „ — preparazione dell' 52
„ „ nel risotto . . . 118
„ „ in salsa al senape 330
Acqua di prezzemolo 32
Aranciata 534
Arancio — bianco-mangiare all' . 511
„ — bodino d' 395
„ — bowle d' 533
„ — crema congelata all' . 505
„ — gelatina d' 515
„ — „ congelata . 500
„ — mostacciuoli all' . . 478
„ — salsa all' — calda . . 145
„ — „ „ — dolce . . 70
„ — soffiato d' 399
„ — tondelli all' . . . 492
„ — torta all' 457
„ — vernice d' 91
„ —zabaione d' 68
„ —zucchero profumato all' 63
Aranci — aroma d' 67
„ — bucce candite d' . . 546
„ — marmellata d' . . . 554
„ — ripieni di gelatina . . 516
„ — spicchi sciroppati d' . 559
Arancini 66
„ bucce d'arancio candite . 546
Aragosta ed astici 339
Archi all'anice 466
„ al bisquit 466
„ al burro 450
„ alle mandorle 493
Aringhe arroste 335
„ al burro 336
„ al cartoccio 336
„ fritte 336
„ al latte ripiene . . . 336
„ — salsa d' — calda . . 143
„ — „ — fredda . 153
„ per guarnizione . . . 188
Arnioni all'agro 274
„ al pepe rosso 274
„ soffritti 274
Aromi a vantaggio del sapore . . 66
Arrak — aroma d' 67
Arrosti . . . . . 217—235
Arrostire la carne 26

Pag.

Arrostire nel fornello 7
„ nel forno 7
„ alla graticola 225
„ sullo spiedo 26
Arselle all'olio 320
Articiocchi stufati 136
Asparagi in aceto 571
„ al burro 163
„ „ di gamberi . . 164
„ — conservazione degli . 575
„ cotti a vapore 575
„ — insalata d' 190
„ con salsa al burro . . 156
„ zuppa d' 103
Aspic (gelatina) di carne e pesce 34
„ per le pietanze di carne . . . . . 503—316
„ per le pietanze di pesce . 331
„ per guarnizione 187
„ per insalata di pesci . . 337
Astici 339
Avanotti — preparazione degli . 319

B

Baccalà (merluzzo) 333
„ arrostito 335
„ al burro 334
„ fritto 335
„ al pomodoro 334
„ stufato 334
Bacche nere del sambuco in composta 195
„ della rosa canina — salsa di 146
„ rosse del mirtillo in composta 195
„ del rovo in composta . . 195
Bagnare 10
Barbabietole (rape-rosse) — insalata di 189
„ soffritte 154
Barboni arrosti 323
„ piccoli fritti 327
Bastoncelli alla parigina . . . 490
„ pel tè 439
Battere le uova a schiuma . . . 4
„ la carne 12
Beccacce arroste 228
„ con crostine all'interiora 185
Béchamel — coch di 389
„ — preparazione del . 39
Beefsteaks (bistecche) 210
Beef-tea 34
Berbero — sciroppo d'uva del . 549
„ — succo di grane del . 550

Pag.

Bianco-mangiare (gelatina alle mandorle 511, 535
Bianco-spino — composta di . . 196
Bibita aromatica (Maitrank) . . 532
Bibite calde e fredde . . 525—534
„ alle frutta sciroppate . . 533
„ — zucchero alle frutta per 534
Bignoli di pasta da crema . . . 366
„ di semolino 365
„ di tagliatelle 365
Bigoli alle sardelle 123
Birra — pasta di 74
„ — zuppa di 112
Bischof — bibita 531
Biscottare i panini 5
Biscotti 442
„ all'anice 475
„ alla spuma 402
Biscottini 465
„ — coch di 390
Bisquit — archi al 466
„ à la crême — tortina di . 420
„ — pane da — alla vaniglia 475
„ — tondelli al 466
„ — torte al 467
Bistecche (Beefsteaks) 210
„ farcite 111
„ — beefsteaks alla graticola 211
Bodini, soffiati e coch . . 379—406
Bodino al fior di latte 184
„ „ „ e formaggio 288
„ freddo alle castagne . . 506
„ „ al riso 507
„ di hachée 261
„ imperiale 394
„ inglese 394
„ di lepre con salsa . . . 261
„ ministeriale freddo . . . 509
„ nero 395
Boeuf à la mode 204
Bowles di frutta 532
Braciuole fritte 213
„ di manzo arrostite . . 208
„ „ cotte a macchina . . . 208
„ „ stufate . . . 208
„ — preparazione delle . 20
Braciuolette e costolette . 247-258
„ al riso 215
Braciuoline di carne pesta . . . 257
„ farcite 254
Braise — composizione della . . 8
„ diluita 9
Branzino allesso 321
Brioche (pasta francese) . . . 441
Brocche di garofano 61

Pag.

Broccoli al burro 164
„ stufati senza farina . . 162
Brodetto con polenta 322
Brodo abbrustolito al comino . . 106
„ per ammalati 96
„ bruno 95
„ di carne pestata 98
„ chiaro di pesce 32
„ comune 94
„ concentrato 34
„ all'estratto di carne «Liebig» 96
„ forte (consommé) . . . 95
„ per minestre — salse e zuppe 32
„ di piselli 32
„ al pomodoro 95
„ di radici 82
„ „ ed ossa al «Liebig» 32
„ per salse 32
„ semplice 94
„ in tavolette 34
„ tonico 96
„ per zuppe 32
Bue — del 21
Buffetti — coch di 386
„ (finte Dalken) 362
„ e frittate 362
„ di riso 365
„ senz'uova 454
„ all'ussara 453
Burro d'acciughe 60, 316
„ d'aglio 60
„ — archi al 450
„ — bastoncelli al 423
„ al caviale 316
„ cotto 539
„ d'erbe 60
„ — fiori di 188
„ in forma d'ananas . . . 187
„ di gamberi 60
„ per guarnizioni 187
„ quale pietanza fredda . . 316
„ — salsa di 38
„ salsa di — uso mayonnaise 150
„ — salsicette di 138

C

Cacao — bibita 525
„ — crema di 69
„ — semi di — come caffè . 525
Caffè — aroma di 67
„ — bianco-mangiare al . 511
„ — bibita 526
„ — coch al 387
„ — crema al 68
„ — gelatina al 512

Pag.

Caffè — gelato di 521
» à la glace 523
» (lionese) panna condensata al 505
» — liquore di 531
» — tondelli al 492
» — torta al 462
» — » 470
» — vernice di 91
Calamari fritti 329
» ripieni 323
Camoscio arrosto 234
» — intingolo di . . . 236
Cannella — aroma di 67
Cannelloni di pasta lievitata . 290
» » sfoglia . . . 293
» rigati fritti 371
Cape lunghe all'olio 341
» sante all'olio 341
Capperi — salsa di — calda . 139
» — » — fredda . 151
Cappone — brodo di petto di — freddo con aspic o salsa 309
» pestato 98
» e pollastri arrosti . . . 224
» stufato . . . . . 243.
Capriuolo arrosto 233
» — crostine al fegato di 185
» — intingolo di . . . 236
» — pasticcio di — freddo 301
Caramelli da salone 498
Caramello — coch al 387
» — crema di 68
» — » congelata al . 508
» — gelato di 522
» — panna congelata al . 505
» — salsa di 70
» — vernice di . . . 92
Carciofi farciti 171
» fritti 165
» — fondi di — farciti . . 171
» — » — insalata di 195
» — » — stufati. . 163
Cardi conditi al burro 165
» — insalata di 195
» al parmigiano 163
» — purée di 174
» stufati 161
Cardinale — bibita 531
Carne affumicata 267
» » fredda . . . 315
» — arrostire la 26
» — battere la 12
» — béchamel di 39
» — coch di — ripieno . . 260
» — conservazione della 540—543
» — consumato di. . . . 122
» di manzo in diversi modi . 201

Pag.

Carne di manzo — farcito di . . 41
» » farcita — zuppa di 99
» — essenza di — (Jus consommé) 33
» — estratto di — «Liebig» . 96
» — » — (Glace) . 34
» farcita in conchiglie. . . 264
» — focaccette di 127
» fredda con aspic e salse . 303
» — gelatina di (aspic) . 34-191
» in concia (marinarla) . . 30
» in conserva 216
» — lavare la 12
» in marinata (concia) . . 30
» — pallottole di 128
» panata e fritta 246
» — pasta di 127
» — pasticcio di — freddo (Gâteau) 302
» — pasticcini di 295
» pesta — braciuoline di 215, 257
» » — brodo di . . . 98
» — polpettone di . . 259, 305
» — preparazione della . . 12
» — purée di 44
» — rimasugli di 215
» rinvolta in diverse paste . 288
» — roulades di 213
» salata 266, 542
» » affumicata. . . . 267
» » — preparazione della 542
» — specificazione dei vari pezzi della 17
» in istufato ed intingoli . . 235
» stufata 202
» » all'italiana . . . 203
» — strucolo di . . 125, 374
» trita (hachée) 44
» » e farcita 254
» — zuppa agra di — (alla cacciatora 99
Carote — purée di 176
» stufate 160
Carpione allesso 319
» al pepe rosso 325
» ripieno 325
» — zuppa di 110
Carte da giuoco 450
Cartocci 446
» alla spuma 419
Carubbe — torta alle 472
Castagne (marroni) allesse . . . 57
» arroste 58
» — bastoncelli di . . . 447
» — bodino di 393
» — » — freddo . 506
» — coch alle 396

	Pag.
Castagne — coch ammassato alle	462
» — focaccia di . . .	417
» — modo di serbare le .	544
» — pallottole di — senza uova	497
» pestate — brodo di . .	98
» — purée di	174
» — ripieno di	30
» — spongata di . . .	502
» stufate	163
» — torta alle	462
» — torta di — all'albume	486
Castoro arrosto	344
» stufato	344
Castrato (Montone) arrosto . . .	219
» — coscetto di — freddo	315
» — costolette di — fritte	250
» — intingolo di . . .	240
» — pilaf di — in foglie di vite	259
» stufato	240
Caviale al burro	316
» — salsa di — fredda . .	152
Cavoli-cappucci - conservazione dei	573
» inacetiti per mezzo di fermentazione (crauti salati) . .	573
» salati (crauti) soffritti	155
» salati riversati . .	168
» » stufati 159,	162
» » » bruni	159
» agrodolci, dorati .	160
» inaciditi (in garbura)	159
» al lardo (insalata calda)	193
» ripieni	168
» — salsicette di .	158
» — strucolo di .	167
» — stufati . . .	159
Cavol-fiori in aceto	571
» al burro	164
» — conservazione dei .	576
» cotti a vapore . . .	575
» farciti	169
» » con prosciutto .	169
» fritti	165
» — insalata di . . .	190
» con salsa al burro . .	156
» — zuppa di	103
Cavoli a germoglio — (cavoli di Bruxelles) .	162
» » in salsa al burro . . .	156
» » stufati senza farina . . .	162
Cavoli-rape — insalata di . . .	190
Cavoli-rape ripiene	170
» soffritte	155
» stufate	160
» » brune . . .	160
Cavoli-verze — conservazione dei	576
» — insalata di . . .	190
» — salsicce di — al formaggio	167
» soffritte	155
» — strucolo di . . .	167
» stufate all'italiana .	162
» » senza farina .	161
» — zuppa di . . .	102
Cavolo-rosso — insalata di . .	191
» stufato	162
» soffritto	156
Cavolo-violetto soffritto	155
» stufato	158
Cedro candito	66
» » — coch di . . .	392
» » — focaccia al . .	458
» » sciroppato . . .	559
» » — torta al . . .	472
Cedrini — strucolo di	377
Cefali fritti	329
Cerfoglio al burro	165
Cervello in aspic	304
» — consumato di . . .	121
» — costolette di . . .	272
» in crostine . . . 185,	281
» — cuocere il	20
» fritto	272
» » con acciughe e uova	272
» — pallottole di . . .	134
» — pasta al — in formette per zuppa	133
» rosolato	272
» soffritto	272
» di vitello	24
» — zuppa di	100
Cervo arrosto	233
» — costolette di	253
» — intingolo di	239
» — testa e piedi di . . .	309
Cetriuoli in aceto . . . 153,	569
» per guarnizione stufati	160
» — insalata di . . .	195
» al lardo stufati . .	160
» con panna stufati . .	160
» ripieni	170
» in salamoia — insalata di 153,	191
» nel sale	573
» — salsa di — calda .	139
» al senape	570
» allo zucchero . . .	570
Champignon	568

Pag.

Charlotte (crostata alle frutta) . . 410
„ di crema congelata alla cioccolata 508
„ di fragole 506
Chifel — coch di 391
„ di crema 409
„ economici 453
„ al lievito 429
„ alle mandorle 491
„ di spumante alle mandorle 483
„ di zucchero 484
Chiocciole marine (garuse) . . . 442
Cialde cotte sulla lamiera . . . 446
Cialdoni 445
„ di Carlsbad — torta di . 446
Ciambelle al lievito 439
„ di pasta sminuzzata . 448
„ allo zucchero . . . 480
Cicoria soffritta 155
Ciliege all'aceto 564
„ in composta 196
„ cotte a vapore 556
„ — focaccia di 410
„ — „ allo sciroppo di 410
„ fritte 368
„ — marmellata di . . . 552
„ — pallottole al lievito di . 427
„ — powidl di 554
„ secche 545
„ — strucolo di 375
Cinghiale arrosto 235
„ — intingolo di . . . 235
„ — testa di 308
Cioccolata — aroma di 67
„ — bibita 525
„ — buffetti alla . . . 474
„ — coch alla 388
„ — „ spuma di . 404
„ — crema di 68
„ — „ — congelata 505, 508
„ — gelatina di 512
„ — gelato di 522
„ — ghiaccio di . . . 91
„ — mostacciuoli alla . 451
„ — pane alla 474
„ — quadrelli alla . . . 463
„ — riso freddo alla . . 405
„ — rotondini di — all'albume 485
„ — salsa dolce di . . 70
„ — strucolo alla . . . 378
„ — „ — con lievito 432
„ — torta alla 462
„ — „ 474
„ — „ — d'albume 486

Pag.

Cioccolata — torta alla — senza uova 496
„ — zuppa di 111
Cipolla — conservazione della . 576
„ farcita 171
„ in fette stufata . . . 161
„ — pasta a briciole con . 122
„ — salsa di — calda . . 137
Cipollette — salsa di — calda . 137
„ stufate senza farina . . 161
Cipolline in aceto 571
Citronata 67
„ — coch di 392
Cocciniglia per colorire 547
Coch ammassato 391, 402
„ di carne, ripieno 260
„ „ con farcito di pollame 260
„ di coratella d'agnello . . . 262
„ soffiati e bodini . . 379-406
Coda di bue 212
Comino — brodo abbrustolito di . 106
„ — liquore al 532
„ — tondelli al — pel tè . 439
Composizione della braise . . . 8
Composte 194-200
„ d'ananas 197
Composta d'aranci 194
„ di frutta fresche . . . 195
„ „ secche . . . 194
„ di varie frutta . . . 198
„ „ „ cotte a vapore 198-561
„ di gelatina 199
Conchiglie riempite con farcito di carne . . . 264
„ „ d'acciughe calde . . . 338
„ „ d'acciughe fredde . . . 338
„ „ di farcito di pesce uso ostriche . 333
„ „ di pesce farcito caldo . . . 333
„ „ di pesce farcito freddo . . . 333
„ „ di salpicon . 264
„ „ d'uova . . . 348
„ — preparare le . . . 49
Concia 30
Confetture al ghiaccio 495
„ alle pesche 495
„ senz'uova 496
Conigli (lapins) arrosti 221
„ fritti 247
„ — intingolo di 241
„ — preparazione dei . . 18

Pag.

Conserva — coch di 400
„ — fette di pane fritte con 369
„ — pasta sminuzzata alla 454
Conservazione degli alimenti . . 535
„ della carne . . . 540
„ del formaggio . . 539
„ delle frutta . . . 544
„ dei funghi . . . 567
„ del latte e della panna 537
„ dei legumi e radici 576
„ dei pesci, gamberi lumache 543
„ delle uova . . . 537
Conserve 555
„ — crema di 71
„ — salsa di 71
Consommé — brodo forte . . . 94
„ o crema a vapore . . 406
Consumare la carne 9
„ le frutta 9
„ le verdure 9
Consumato di carne 122
„ di cervello 121
„ (braise) diluito . . . 9
„ di fegato 121
„ (Jus) 33
„ all'uovo 121
Contrafiletto 21
Coratella d'agnello — coch di . 262
„ — hachée di 45
„ uso hachée 275
„ in salsa agra 275
„ stufata 275
„ di manzo — cuocere la 24
„ — pasta di 168
„ di vitello — cuocere la . 24
Corinto — uva secca di . . . 66
Costolette e braciuolette . 247-258
„ „ farcite . . 254
„ di carne pestata farcite 254
„ in cartoccio (Papillon) . 255
„ — preparare le . . . 20
Cotognata 555
Cotogni — salsiccette di . . . 369
Crambamboli o ponce alla cacciatora 530
Crauti salati (Sauerkraut) stufati . 159
„ con selvaggina riversati . 369
Crema — bignoli di pasta da . . 566
„ congelata 503-509
„ „ all'ananasso . . 509
„ „ all'arancio . . 509
„ „ al caramello 503, 508
„ „ alla cioccolata . 508
„ „ alle noci e nocciuole 508

Pag.

Crema congelata al maraschino o rum 509
„ — focacce minute alla . . 420
„ fritta 73, 366
„ — chifel di 409
„ al forno 409
„ frullata calda 407
„ „ fredda 407
„ gelata 524
„ con gnocchi di neve . . 407
„ — preparazione della . . 67
„ per ripieno dei dolci . 70-71
„ russa 69
„ — soffiato di 384
„ — tortine di bisquit alla . 420
„ alla vaniglia uso bavarese congelata 507
„ a vapore (consommé) . . 406
Creme e zabaioni, caldi e freddi . 406
Cren (rafano) all'aceto freddo . 148
„ con acciughe caldo . . . 147
„ coll'arancio freddo . . . 148
„ alle mele freddo 148
„ con panino caldo . . . 147
„ „ per i pesci . . 148
„ all'uovo 148
Crescenti di crema 409
„ economici 453
„ o buffetti alla vaniglia . 480
„ alla vaniglia senz'uovo . 449
Croccante — torta 496
Croquettes 263
Crostacei 53, 338
Crostate 290
„ di frutta 413
„ alle frutta (Charlotte) . . 412
„ di pasta 80
„ „ frolla 81
„ „ sfogliata . . . 82
„ „ sminuzzata . . 82
Crostatine ripiene di farcito . . 289
Crostine (Schmankerl) 72
„ con fegato di capriuolo . 185
„ con interiora di beccacce 185
„ con midollo d'ossa . . 185
„ con milza uso becacce . 185
„ di panini . . . 185, 281
„ „ con cervello 185, 281
„ „ farcite . . . 281
„ „ con hachée. . 281
„ „ con ripieno di di pesce . 186, 281
„ con salmi 185
„ di panini semplici (pauvres chevaliers) . . . 281
„ di panini dolci fritte . . 369
Crostoli (palle di neve) fritte . . 371

Pag.

Cuocere a bagno-maria 8
„ le castagne 57
„ le frutta 9
„ i gamberi 51
„ la gelatina di carne . . 34
„ i legumi secchi . . . 57
„ gli ortaggi 55
„ la pasta 59
„ le patate 56
„ il prosciutto 26
„ in ristretto 10
„ teste e piedi di vitello ecc. 25
„ le uova 58
„ le verdure 55
„ lo zucchero 59
Cucina — termini usuali di . . 3
Cumino *vedi* comino.
Cuore con bacche di ginepro . . 275
„ alla graticola 275
„ lardato 275
Czai (bibita) 528

D

Datteri di mare 341
„ — torta di 487
Dentali 321
Digrassare 10
Diluire, ammollire, bagnare . . 10
Disossare il pollame 17
Dolci d'albume d'uovo e zucchero 481
„ alle uova intere o tuorli soltanto 465
„ alle mandorle 479
„ di pasta liquida 445
„ sciroppati 499
Droghe 61
„ — aceto alle (per l'aspic) 565
„ — coch alle 398
„ da pasticci 62
„ — tondelli piccanti alle . 460

E

Erbaggi e legumi 154
„ semplicemente soffritti . 154
Erbe aromatiche 61
„ „ per salse . . . 61
„ — burro d' 60
„ fine 61
Erba serpentaria (Estragon) — salsa d' 117
Erbe — salsa all' — fredda . . 151
„ — varie salse d' — calde . 141
„ — zuppa all' — (alla santé) 102
Escalopini — preparazione degli . 20

Pag.

Essenza di carne (Jus consommé) 33
„ di selvaggina 33
Estratto di carne (glace) . . . 34
„ „ (Liebig) . . . 34
Estragon — aceto d' 56b

F

Fagiano 229
„ arrostito 229
„ stufato 229
„ — pasticcio di 297
„ con tartufi 229
Fagiuoletti verdi (tegoline) con salsa al burro . . . 157
„ (tegoline) — salsa calda di . . . 140
„ (tegoline) soffritti . 154
„ „ stufati senza farina . . 162
„ (tegoline) stufati all'olio 158
Fagiuoli — salsa di — calda . . 139
„ — „ — fredda . 148
„ in grano — insalata di . 190
„ — puré di 174
„ verdi sgranati stufati . . 161
„ secchi conditi 173
„ con cappucci garbi — zuppa di 104
„ passati — zuppa di . . 104
Fagiuolini verdi cotti a vapore . 575
„ al burro . . . 166
„ in aceto . . . 571
„ per guarnizione . 563
„ — insalata di . 190
Farcia in gelatina 303
„ in stampi a cerchio . . . 261
Farcito di carne per guarnizione . 186
„ a cerchio 186
„ in crostatine 289
„ di fegato in gelatina . . 186
„ — gnocchetti di . . . 128
„ — pastine fritte di. . . 127
„ di pesce nei panini . . 186
„ — polpettine di 128
„ — preparazione del — di carne di manzo 41
„ — preparazione del — di fegato 42
„ — preparazione del — di gamberi 43
„ — preparazione del — di maiale 41
„ — preparazione del — di pesce 43

Pag.

Farcito — preparazione del — di pollame 42
„ — preparazione del — di selvaggina 42
„ — preparazione del — di vitello 41
„ — tondelli di 289
ai tartufi 295
Faschingkrapfen 427
Farina — conservazione della . . 535
„ di formentone — focaccia di 473
„ „ — coch di . 381
„ di frumento — focaccia — alla crusca di 473
„ — gnocchetti di 131
„ — gnocchi di 354
„ — zuppa di — di grani verdi di (Knorr) 104
„ — pallottole di . . 156, 181
Farinata di miglio 355
„ a minuzzoli (Sterz) . . 355
„ d'orzo 115
„ in padella 355
„ di riso 115
„ di gran saraceno 355
Fave al burro 164
Fecola — diverse qualità di — di Knorr, per zuppe . . 114
„ di patate — torta di . . 648
Fegato — braciuoline di . . . 276
„ — consumato di . . . 121
„ — farcito di 42, 186
„ fritto 277
„ — granelli di 129
„ lardato 276
„ — pallottole di 129
„ — pasta di 129
„ — filetti di 276
„ — brodo pestato di . . . 99
„ — pasticci di 262
„ — preparazione del . . 25
„ — ripieno di 29
„ — riso di 129
„ — purée di — in cassettine 263
„ — salsicce di 265
„ soffritto 276
„ — uccelletti di 277
„ alla veneziana 276
„ — zuppa di 97
„ di capriuolo in crostine . 185
„ di carpione — zuppa di . 110
„ di pesce 333
„ d'oca in cassettine di carta 263
„ „ croquettes di . . . 263
„ „ in gelatina . . . 303
„ — pasticcio freddo di . . 302
„ — „ in terrina 298

Pag.

Fegato con tartufi 302
Fette di pane fritte con conserva 369
Filetto e contrafiletto 21
„ arrosto 206, 209
„ finto di capriuolo . . . 214
„ d'ombolo arrosto . . . 211
„ panato 212
„ — preparazione del. . . 20
„ di lepre arrosto 231
„ „ farcito 259
„ di maiale, avvoltolato nella
„ rete di grasso 222
„ di manzo uso francese (entre côte) 209
„ di manzo rumpsteacks . . 209
Finocchio con salsa al burro . . 157
Fiori fritti 269
Focaccia fulminea 456
„ gramolata al lievito . . 434
„ inglese (plume) . . . 456
„ al cedro candido . . . 458
„ di farina alla crusca . . 473
„ „ di formentone . 473
„ di fecola di patate . . 468
„ di frutta al lievito . . 433
„ al lardo (potize) . . . 424
„ al lievito artificiale . . 433
„ al limone 421
„ di natale 437
„ al piombo od alla svizzera 463
„ da profeta 456
„ reale al lievito . . . 433
„ al riso 458
„ di semolino 473
Focacce di frutta . . . 410-412
„ minute alla crema . . 420
„ piccole e grandi al riso . 420
Focaccette di carne 127
„ piccole 454
Fondi di carciofi farciti . . . 171
„ „ stufati . . . 163
Fondues — pasta al formaggio in capsule di carta 287
Foglie di noce moscata 61
Formaggio — bodino al fior di latte e 288
„ — pasta in capsule di carta al 287
„ — conservazione del . 539
„ di Liptau guarnito . . 318
„ — panettini al . . . 293
„ — soffiato di . . . 390
Formentone — tè di 528
Fragole — bowle di 532
„ congelate 517
„ — composta di — al ghiaccio 200

Pag.

Fragole — crema di 71
„ — coch di spuma alle . 406
„ — gelatina di 513
„ — gelato di 519
„ — ghiaccio di 90
„ alla panna montata . . 506
„ — ravioli alle 370
„ al riso congelate . . . 507
„ — suco di — per gelati . 550
„ — spongata di 501
„ — trietto di 201
Fricandeau di castrato 240
„ di vitello 238
Fricassea 11
„ — salsa calda di . . 145
„ — „ fredda di . . 149
Friggere col grasso 6
„ coll'olio 6
Frittata 348
Frittate 72
„ — coch di 380
„ francesi (omelette) . . . 348
„ omelette dolci . . 348-362
„ ripiene 289
„ — salsicce di . . 126-289
„ — „ fritte di . . . 367
„ nello stampo 364
„ — strucolo di 125
„ — tagliatelle di 125
Frittelle 72
„ di patate 180
Frittole al lievito 427
Frollare 12
Frullare 3
Frutta in aceto 199, 564
„ — bowle di 532
„ candite (caramelli) . . . 497
„ „ 546
„ in composta . . . 194, 561
„ cotte a vapore 556
„ — cottura delle 9
„ cotte a vapore per i gelati 550
„ — crema di 68
„ — crostata di . . 412-413
„ — focaccia alle — di farina 411
„ — „ inglese alle . 414
„ — „ lievitata di . 433
„ fresche — gelati dei succhi di 519
„ fritte 367
„ gelate 523
„ — gelatine di 516
„ quale guarnizione . . . 188
„ — imbandigione delle . . 585
„ meridionali 65
„ miste al rosolio 200
„ — mostacciuoli alle 411, 478
„ — pane alle 443

Pag.

Frutta — pastine alle 415
„ — pasticcetti alle . . . 414
„ con riso fredde 405
„ — salsa di 146
„ — „ dolce di . . . 70
„ sbucciate e disseccate . . 546
„ sciroppate 557
„ „ — bibite di . . 533
„ secche in composta . . . 194
„ „ — pane alle . . 477
„ „ e pressate . . . 545
„ — serbare le 544
„ allo spirito e rum . 562, 564
„ alla spuma fredda . 401-406
„ — succhi di . . . 533-547
„ tirolesi 198
„ — tondelli di 454
„ — torta all'albume di . . 486
„ di varie qualità in conserva 561
„ uso Venezia 562
„ — vernice di 91
„ — zucchero per bibite alle 534
Frutti di mare — preparare i . . 53
Funghetti di pasta fritti allo zabaione 267
Funghi in aceto 568
„ „ — salsa calda di 141
„ — conservazione dei . . 567
„ con disfritto di farina . . 171
„ — essenza di 568
„ — in generale dei . . . 52
„ — hachée di 172
„ — purée di 174
„ ripieni 172
„ — salsa calda d'essenza di 142
„ — „ di . . . 142
„ secchi 567
„ stufati 568
„ soffritti 171
„ — succo di (Soya) . . . 568
„ — zuppa di 106

G

Galani fritti (crostoli) 371
Galantina calda 260
„ fredda 304
Gallerta — sciogliere la . . . 37
Gallinelle arroste 229
„ — zuppa di 110
Gallo di montagna arrosto . . . 230
„ „ „ freddo . 309
„ „ — galantina di 260
„ „ con salmi . . 230
„ „ stufato . . . 245
Gamberi — Béchamel di . . . 40

Pag.

Gamberi — burro di 60
» — conservare i . . . 543
» — coppe al ripieno di . 284
» — cuocere i 52
» — farcito di 43
» nel guscio — caldi . . 340
» » — freddi . . 340
» — hachée di 45
» — » — nel guscio 183
» lessati 338
» — meridon di. . 130-285
» — mostacciuoli ripieni ai 285
» all'olio 339
» — pallottole di . . . 130
» — pasticcetti di . . . 285
» — » al lievito . 424
» — pasticcio di . . . 299
» per guarnizione di pesci 183
» — ragoût di 47
» — ripieno di 25
» — salsa di 143
» — salsiccette di . 183-284
» — strucolo di 126, 374, 183
» — zuppa di 108
» di mare 339
Garofano — brocche di . . . 61
Garuse — chiocciole marine . . 342
Gelatina d'albicocche 514
» » congelata . 506
» d'ananasso 514
» all'arancio 515
» — aranci ripieni di . . 516
» trasparente al caffè . . 512
» di carne (aspic) . . 303, 31
» di carne (aspic) per guarnizione 187
» alla cioccolata 512
» — cottura della . . . 34
» di diversi colori . . . 35
» dolce 501-503
» di fragole 513
» condensata alle fragole . 506
» guarnita di frutta . . . 516
» — guarnire la . . . 36
» — inglese (whips) . . 510
» di lamponi 513
» al limone 515
» al liquore 516
» alle mandorle — bianco-mangiare 511
» alle mele 515
» di mele cotogne . . . 515
» — migliorare il gusto della 35
» di panna montata . . 504
» di pesce (aspic) . . . 34
» » — cottura della 34
» di pesche 514

Pag.

Gelatina di ribes 513
» riversare la 37
» alle rose 512
» sbattuta 517
» allo sciroppo di frutta . 513
» di uova alle mandorle . 511
» alla vaniglia 512
» — versare nelle forme la 36
» al vino 516
» alle violette 513
» visciole 514
» al caffè (caffè lionese) congelata 505
» congelata al caramello . 505
» » alla cioccolata 505
» » alle mandorle o nocciuole . . 505
Gelati nei calici 522
Gelato al caffè 521
» al caramello 522
» alla cioccolata 522
» di frutta fresche 519
» alle mandorle 521
» alle nocciuole 521
» di succhi di frutta in conserva 519
» di tutti-frutti 502
» — istruzione generale per i 518
» riversato 522
» alla vaniglia 521
Gerali fritti 328
Ghiaccio di cioccolata 91
» marmorato 91
» di rose 91
» spruzzato per ornamenti 92
» di zucchero (vernice) . 90
Glacer — inverniciare . . . 12, 90
Gnocchetti al fior di latte acidulo 181
» di farina 131
» al latte 359
» di polenta 181
» uso Salisburgo . . . 359
» d'uova e latte . . . 180
Gnocchi bianchi all'acqua . . . 180
» dorati al lievito . . . 423
» di neve con crema . . 407
Grancevole 340
Granchi allessi 339
» piccoli di mare . . . 183
Granite nei calici 511
Grassi — conservazione dei diversi 538-540
Grasso di bue 59
» — friggere col 6
» in generale 59
» di maiale, strutto . . . 530
» d'oca 539

Pag.

Gries, vedi semolino.
Grog o ponce da marinai . . . 530
Guarnizioni per carni e pesci . . 177
Gugelhupf 435
„ in casserola alla carintiana 436
Gulyàs di castrato 241
„ di maiale 238
„ di manzo 207
„ di pesce 222
„ di vitello 239

H

Hachée — bodino di 261
„ di carne trita 44
„ di coratella 45
„ — croquettes di . . . 264
„ — crostine con 281
„ di funghi 174
„ di gamberi 45
„ „ in guscio . . 186
„ di lumache 343
„ — pasticcio di 292
„ di pollame 44, 279
„ „ selvatico . 45, 280
„ di selvaggina . . . 45, 281
„ di vitello 44, 280

I

Imbandire le frutta 585
„ e trinciare le vivande . 581
Imbianchire (blancir) 13
Impanare 5
Indianerkrapfen 465
Indivia d'estate, soffritta . . . 155
„ d'inverno, bianca, soffritta 155
Inglesini 493
Insalata all'aringa 192
„ composta 192
„ condita all'agro . . . 189
„ dolce o composte . . . 194
„ farcita 167
„ d'inverno 191
„ italiana 192
„ al lardo 189
„ con mayonnaise . . . 193
„ di pesci 337
„ „ coll'aspic . . . 338
„ in piccoli stampi . . . 193
„ polacca 192
„ di radici e verdure . . 189
„ verde, fresca 191
Intingoli e carne stufata . . . 235
Intingolo — zuppa d' 97

Pag.

Intonacare gli stampi per crostate e pasticci . . . 80-81
„ con frittate 81
„ colla pasta 81
Intonachi di pasta vuoti . . . 81
Inverniciare (glacer) 12
„Jus" consommé 33

K

Knorr — farina di legumi per le zuppe di 104
Krapfen indiani 465
„ „ di meringhe . . 483

L

Lampone — aceto di 565
„ — bowle di 532
„ — composta di . . . 198
„ — gelatina di . . . 513
„ — gelato di 319
„ — marmellata di 551-554
„ — schiuma di . . . 501
„ — sciroppo di - all'aceto 550
„ — „ fermentato di 548
„ — „ senza fermento di 549
„ — succo di . . 547-549
„ — trietto di 200
„ — zabaione di . . . 65
Lardellare 13
Lardo — focaccia al (potitze) . . 424
„ — insalata al 189
„ — pallottole di (Speckknödel) 135
„ — passare col 13
„ — strucolo al 124
Lasagne 122
Latte acidulo — zuppa di . . . 110
„ — conservazione del . . 537
„ — bodino di fior di . . . 184
„ — gnocchetti al fior di . . 184
„ — di mandorle (semata) . 534
„ — pane col 441
„ svizzero 500
„ — zuppa di 111
Latticini 356-359
„ di farina per bambini . 356
„ per paste 72
„ — preparazione dei . . 72
„ soffiato di 386
„ per zuppe 72
Lattuga al lardo 189
„ — salsicce di 120
„ stufata 158
„ — zuppa di 102

Pag.

Lavare la carne 12
„ le verdure 55
Legare 10
Legumi in aceto 571
„ asciutti 575
„ conditi 173
„ con disfritto di farina . 173
„ inaciditi, per mezzo di fermentazione 573
„ misti in aceto 571
„ secchi 57
„ soffritti 154
Lenti condite 175
„ — cottura delle 57
„ disfritte 173
„ insalata di 190
„ — purée di 174
„ — zuppa di 104
Lepre — bodino di 261
„ — braciuoline di 258
„ — filetto arrosto di . . . 231
„ — farcito di 259
„ — „ freddo di . . . 301
„ — gâteau di 301
„ — intingolo di 236
„ — orecchie fritte di . . . 372
„ — „ finte con patate di 372
„ — pasticcio freddo di . . 301
„ — „ nel cerchio di . 298
„ — „ di — all'inglese 300
„ — preparazione della . . 17
„ — purée di 44
„ — salmi di 44
„ — „ — a bagno-maria 261
Levare l'interiora 50
„ le pellicole 13
„ le scaglie 50
„ dallo stampo 8
„Liebig" — estratto di carne di 34, 95
„ — pane igienico di . . 537
Lievito artificiale 86
„ „ — focaccia al . 433
„ asciutto di luppolo . . . 536
„ „ della pasta del pane 536
„ „ di vino 536
„ — bastoncelli al burro con 423
„ — brioche al 441
„ — chifel al 429
„ — ciambelle al 439
„ — focaccia di natale al . 437
„ — gnocchi cotti a vapore al 422
„ — gnocchi dorati al . . 423
„ — Faschingkrapfen al . 427
„ — focaccia con frutta al . 433
„ — „ gramolata al . 434
„ — focaccia con lardo al — (potitze) 424

Pag.

Lievito — focaccia reale al . . 433
„ — frittole al 427
„ — mostacciuoli al . . . 433
„ — omelette al 426
„ — pallottole con ciliege al 427
„ — „ con prugne al 427
„ — panetti intrecciati al . 438
„ — panettini pel tè al . . 436
„ — „ con ripieno al 429
„ — paste al 84, 422
„ — pasta al (Wuchteln) . 429
„ — „ (potitze) . . 450
„ — „ (vespaio) . . 429
„ — pasticcetti con gamberi al 424
„ — pasticcetti con ricotta al (Golatschen) 425
„ — pastine al (Dalken boeme) 426
„ — pinza pasquale al . . 440
„ — strucolo da cappuccini al 432
„ — „ di cioccolata al 432
„ — „ di noci al . . 430
„ — „ tirolese al . . 431
„ — tondelli all'anice pel tè al 438
„ — „ cotti a vapore al 422
„ — „ con mandorle al 423
„ — „ di pasta al . . 290
„ — „ con ricotta al . 424
Limonata 534
Limone — aroma di 67
„ — bianco-mangiare al . 511
„ — coch bianco freddo al 405
„ a fette per guarnizione . 193
„ — focaccia al 421
„ — gelatina di . . 200, 515
„ — gelato di 520
„ — ghiaccio di 91
„ — mostacciuoli al . . . 430
„ — salsa di 145
„ — scorza di 61
„ — serbare il 544
„ — soffiato di 399
„ — vernice di 90
„ — zabaione di 408
„ — zucchero profumato al 63
Lingue 267
Lingua all'aspic 267
Lingue affumicate 267
„ di bue fresche 25
„ fresche 268
„ — salare le 544
„ salate 267
Lingua di vitello uso ostriche . 269
Liquore di caffè 531
„ — crema di 69
„ al cumino 532
„ — gelatina di . . 200, 516

Pag.

Liquore — vernice di 91
„ alle visciole 532
„ — zabaione di 68
Liquori di facile preparazione . 531
Lombata arrosta 206
Lombo avvoltolato 214
„ alle briciole 212
Lontra arrostita 344
„ stufata 344
Luccio lardato 324
Lumache — insalata di . . . 343
„ — conservare le . . 543
„ in tegghia 343
„ da vigna 342
„ „ nel guscio . 342
„ „ ripiene . . . 342

M

Macarons 491
Maccheroncini al burro 122
„ ai pomidoro . . 122
„ alle sardelle salate 122
Maccheroni con avanzi d'arrosto . 180
„ al burro 170
„ „ d'acciughe . 180
„ — pasticcetti di . . 291
„ — pasticcio di . . . 290
„ al pomodoro . . . 350
„ al prosciutto . . . 180
„ alle sardelle salate all'italiana 180
„ — zuppa di . . . 96
Maggiorana asciutta 576
„ quale droga . . . 61
Maiale affumicato 267
„ allesso con cren . . 238
„ arrosto 221
„ — braciuoline di carne pesta di 257
„ con crostata di pane . 221
„ — costolette arroste di . 252
„ — „ fritte di . 252
„ — farcito di 41
„ uso finto cinghiale . . . 238
„ freddo 314
„ — grasso di 59, 539
„ — gulyàs di 238
„ — intingolo di 237
„ — lingua affumicata di . 267
„ — „ salata di 267, 544
„ al pomodoro e riso . . 237
„ — reticella di 25
„ — roulades di 257
„ — testa di 271
„ — „ — farcita . . 306

Pag.

Maiale — testa di — fredda . . 306
„ — „ salata di — uso cinghiale 307
Mandoletti 490, 492
Mandolini 494
Mandorle — archi di 493
„ — aroma di 67
„ — bastoncelli di . . . 479
„ — bodino di 393
„ — „ ripieno di . 490
„ — chifel alle 491
„ — „ all'albume di . 491
„ — „ di spumante alle 483
„ — coch alle 397
„ — „ con spuma alle 404
„ — crema di 69
„ — cren alle 148
„ — dolci alle 479
„ e frutta — focaccia alle 410
„ — gelatina alle (biancomangiare) 511
„ — gelato di 521
„ — grattugiare le . . . 66
„ — latte di (semata) . . 634
„ — mostacciuoli al burro con 449
„ — pane alle 476
„ — panettini alle . . . 419
„ — „ al burro con 448
„ — pasta di 491
„ pralinate 496
„ — ripieno di 86
„ — sbucciare le . . . 65
„ — spuma alle . . . 505
„ — strucolo di . . . 377
„ — tagliare a filetti le . 66
„ — tondelli bruni alle . 494
„ — „ al lievito con 423
„ — torta bianca alle . . 484
„ — „ bruna alle . . 469
„ — „ croccante di . 496
„ — „ francese alle . 459
„ — „ di pasta dimenata alle 469
„ tostate 66
„ „ — anelletti di . 495
„ „ — focaccia alle . 410
„ „ — torta alle . . 494
„ trite — coch di . . . 397
„ — zuppa di 111
Manzo allesso 201
„ affumicato 267
„ — bistecche di 210
„ — braciuole arrostite di . 208
„ — „ al burro di . 209
„ — „ cotte a macchina di 208

Pag.

Manzo — braciuole stufate di . . 208
„ — „ „ brune di 209
„ — coda stufata di . . . 212
„ — filetto arrostito di . . 209
„ alla francese 201
„ freddo 314
„ — grasso di 59
„ all'inglese — stufato di . 204
„ „ (roastbeef) . . 205
„ all'italiana 202
„ — lingua affumicata di . 267
„ — „ salata di . 266, 542
„ — palato di 269
„ alla paprica (gulyàs) . . 207
„ alla selvaggina 204
„ spiccato arrostito . . . 206
„ stufato 202
„ „ (boeuf à la mode) . 204
„ „ all'italiana . . . 203
„ — testa di — nell'aspic . 306
Maraschino — aroma di . . . 67
„ — coch al 389
„ — crema di . . . 69
„ — „ congelata di 509
„ — gelato di . . . 520
„ — spuma di . . . 509
„ — zabaione di . . 68
Marinata (concia) 30
Marmellate in generale 552
„ condensate (Powidl) . 554
Marzapane bianco 489
„ italiano 500
Mayonnaise al burro 150
„ di pollame selvatico . 150
„ — salsa all'olio di . 149
Melanzane stufate 164
Mele — bastoncelli di 415
„ — bowle di 533
„ — chalottes di 412
„ — coch alle 398
„ — composta di . . 196, 563
„ — conserva di 555
„ — cren alle 148
„ — focaccia di 412
„ fritte 367
„ „ ripiene 368
„ — gelatina di 515
„ — „ sbattuta di . . 517
„ in gelatina 199
„ — marmellata di 196
„ — „ condensata di 553
„ — pasticcini alle 414
„ — salsa di 147
„ — salsiccette fritte di . . 369
„ — schmarn alle 360
„ secche 544
„ — serbare le 544

Pag.

Mele — succo di 548
„ — strucolo di 376
„ — torta senz'uova alle . . 500
„ in veste 415
Mele-cotogne — gelatina di . . 515
„ in gelatina . . . 199
„ — gelato di . . . 520
„ — marmellata di . 553
„ — cotognata di . . 555
„ — serbare le . . 544
„ — salsiccette fritte di 369
„ secche 546
„ — succo di . . . 548
Melone — spicchi sciroppati di . 561
„ — „ nel rum . . 562
Meridon di gamberi . . . 130, 285
„ di riso 120, 285
„ „ in pasta sfoglia . 286
Meringhe — anelli di 483
„ Indianerkrapfen . . . 483
„ spumanti 481
Mescolare 4
Midollo — pallottole di 134
„ in crostine 185
Miglio al latte 357
Milza 21
„ in crostine 185
„ pestata — brodo di . . . 99
Minestra — pasta per 74
„ di pasta buttata . . . 122
„ „ di fabbrica . . 122
Minestre e zuppe 93
Minestrone 117
Mirtillo rosso all'aceto 555
„ „ — composta del . 581
„ „ — sciroppo del . . 557
„ „ allo zucchero . . 555
„ nero — succo d'uva del . 550
Miscuglio di bacche e ciliege in composta 581
Misura 1
Mock-turtle-soup — zuppa di finte tartarughe 107
Montone arrosto 219
„ con cavoli 219
„ costolette (à la Nelson) di 251
„ coscetto con acciughe . 219
„ „ — lardato di . 219
„ con legumi 219
„ in marinata con salsa . 220
„ con paprica 241
„ con pomodro 240
„ in salsa bruna . . . 240
„ uso selvaggina . . . 220
More nere — succo di 582
„ prugnole — marmellata di . 582
Mostacciuoli all'arancio . . 452, 478

Pag.

Mostacciuoli di burro alle mandorle 449
„ „ alla vaniglia . 449
„ alla cioccolata . . 451
„ alle frutta . . 411, 478
„ al lievito con frutta . 433
„ „ con ripieno 433
„ al limone 450
„ alla Maddalena . . 451
„ milanesi 453
„ alla Napoleone . . 478
„ alle noci 461
„ alle nocciuole . . . 479
„ di pasta sfogliata . . 420
„ al ripieno 452
„ al rum . . . 452, 478
Mostarda 561
„ di Cremona 199
Mosto di vino in conserva . . . 566
„ „ — ombolo al . . 203

N

Nespole sciroppate 557
„ — serbare le 544
Nocciuole 65
„ — aroma di 67
„ — bastoncelli all'albume di 489
„ — bastoncelli al burro con 447
„ — coch di 397
„ — crema di 69
„ — „ congelata di . 508
„ — focaccia di . . . 417
„ — gelato di 521
„ — mostacciuoli alle . 479
„ — pane alle 477
„ — ripieno di . . . 86
„ — serbare le . . . 544
„ — tondini all'albume di 488
„ — torta di 459
„ — „ alle . . . 471
„ — „ all'albume di 488
Noce moscata 61
„ „ — pasta molle alla 449
Noci — bastoncelli alle . . . 447
„ — bodino di 396
„ — crema congelata alle 505, 508
„ — focacce di 418
„ „ allo zucchero caramellato di . 418
„ — „ di — al rum . 418
„ — pastine croccanti alle . 480
„ — mostacciuoli alle . . . 461
„ — quadrelli alle 477
„ — ripieno di 87

Pag.

Noci sciroppate, bianche-nere . . 560
„ — serbare le 544
„ — soffiato di 396
„ — strucolo alle 377
„ — „ al lievito di . . 430
„ — tondelli d'albume alle . 489
„ — torta alle 461
„ — „ „ 472
Nota delle vivande 589
Nozioni preliminari 1-92

O

Oca affumicata 267
„ arrosta 226
„ — fegato d' — in cassettine di carta . . . 263
„ — „ — croquettes di . 263
„ — „ — farcito di . . 298
„ — „ — filetti di . . 276
„ — „ — in gelatina . 303
„ — „ — lardato . . . 276
„ — „ — pasticcini di . 298
„ — „ — pasticcio freddo di 302
„ — „ — pasticcio in terrina 298
„ — „ — con sangue . 276
„ — „ — soffritto . . 276
„ — „ — coi tartufi . . 276
„ in gelatina 309
„ — grasso d' 539
„ — sgozzare l' 14
„ stufata 242
„ — zuppa d' 97
Oche selvatiche 231
Olio — friggere coll' 6
„ — (mayonnaise) salsa all' . 149
Olive 53
„ — guarnizione d' . . . 192
„ — salsa calda d' 139
Olla potrida, zuppa spagnuola . . 100
Ombolo arrosto 207
„ avvoltolato 214
„ alle briciole 212
„ finto capriuolo . . . 214
„ in concia 204
„ — filetti d' 210
„ al fior di latte 212
„ all'italiana 203
„ lardellato 206
„ alla macchina 208
„ in marinata 211
„ — roulades di 213
„ alla selvaggina 204
„ stufato 203

Pag.

Ombolo stufato al mosto di vino . 208
Omelette 72
„ al bisquit 363
„ con carne trita . . . 349
„ dolci 362
„ al lievito 426
„ al prosciutto 349
„ con selvaggina trita . . 349
„ soufflé 363
„ con vitello arrosto trito . 349
Orade allesse 321
„ arroste 323
Ordine e scelta delle pietanze . . 587
Orecchie di lepre fritte 372
„ — pulire le 25
„ di vitello 270
Ortaggi in aceto 153
„ conditi al burro 163
„ cotti a vapore 574
„ farciti in forma di melone 171
„ fritti 165
„ alla francese 166
„ alla giardiniera 166
„ alla macedone 166
„ ripieni farciti 166
„ (verdure) 55
Ortolani panati 246
Orzo comune perlato — zuppa di 114
„ con fagiuoli 114
„ farinata d' 115
Ostriche arrostite con olio e limone 341
„ con burro all'acciughe . 341
„ crude col limone . . . 340
„ finte di pesce in conchiglie 333
„ nel guscio (ragoût) . . 341
„ — preparare le . . . 53
„ ragoût d' 48
„ ripieno d' 30
„ salsa calda d' 144
„ zuppa d' 108
Osservazioni generali per i dolci . 89
„ „ per le gelatine . . . 503

P

Palle di neve fritte (crostoli) . . 371
Pallottole o bastoncelli di castagne 497
„ di ciliege e prugne . . 427
„ di gamberi 130
„ di panini 181
Panata 39
„ di pane bianco 112
Pane bigio — torta di 472
„ da bisquit alla vaniglia . . 475
„ casalingo 535

Pag.

Pane alla cioccolata 474
„ — coch di 390
„ da duca 409
„ — fette fritte di — con conserva 369
„ alle frutta 477
„ „ secche 443
„ igienico 537
„ imperiale 476
„ al latte 441
„ alle mandorle 476
„ alle nocciuole 477
„ — pallottole di briciole di . 134
„ alle patate pel caffè . . . 442
„ di segala e patate . . . 536
„ di spagna — coch di . . 390
„ vescovile 476
„ zuppa di 113
Panetti intrecciati 438
„ al lievito con ripieno . . 429
Panettini al formaggio 293
„ alle mandorle . . 419, 449
„ di patate 282
„ ovali al lievito pel tè . 436
„ alla ricotta con marmellata 420
Paniccia di latte 356
Panini — béchamel di 39
„ — pallottole di 181
„ — pasta di 133
„ — „ sminuzzata di (Schmarn) 360
„ — pasticcetti di . . 126, 281
„ — pastine fritte di . . . 126
„ ripieni con cervello . . 189
„ „ fegato di capriuolo . . . 189
„ „ farcito di pesce 189
„ „ interiora di beccacce . . . 189
„ „ midollo d'ossa 189
„ „ milza . . . 189
„ — ripieno di 28
„ col salmi 189
„ spagnuoli 402
„ — zuppa di 112
Panna acidula — soffiati di . . 384
„ „ — strucolo di . . 374
„ — conservazione della . . 537
„ montata 71
„ „ al caffè (caffè lionese) 505
„ „ in calici . . . 503
„ „ al caramello congelata 505
„ „ alla cioccolata in gelatina . . . 505

Pag.

Panna montata con crema o zabaione 503
„ „ in crostate. . . 502
„ „ per dolci . . . 501
„ „ alle fragole, condensata . . . 506
„ „ in gelatina . . 504
„ „ guarnita . . . 502
„ „ alle mandorle e nocciuole . . . 505
„ „ alla vaniglia . . 71
„ in spuma, gelatine, dolci, gelati 501
Pannicolo — cuocere il . . . 24
„ con salsa al burro . . 273
„ stufato all'agro . . . 273
Panocchie di formentone in aceto 571
„ „ piccole al burro 165
Papavero — chifel con ripieno di 429
„ — pastine al ripieno di 425
„ — potitze al 431
„ — ravioli al 350
„ — ripieno di seme di . 88
„ — tagliatelle al . . . 357
Paprica (peperoni) 62
„ — braciuoline alla . . 248
„ — carne alla . . 207-208
„ — „ (gulyas) alla . . 207
„ — pesce alla 222
„ — polli alla 245
„ — „ — uso levante 245
Passare per il colatolo 11
„ per lo staccio 11
Pasta uso biscotti per il brodo . 132
„ a bricioli 123
„ „ per il brodo . . 74
„ buttata. 121
„ — cottura della 59
„ da crêma — bignoli fritti di 366
„ al formaggio in capsule di carta (fondues) 287
„ frolla per guarnizione . . 182
„ „ pietanze fritte . 76
„ genovese 451
„ a granelli 131
„ „ fritti 131
„ grattata per il brodo . . 74
„ „ — minestra di . . 123
„ al lievito artificiale . . . 86
„ „ detta (Wuchteln) . 429
„ „ „ (vespaio) . 429
„ alle mandorle, intagliata . 491
„ molle alla noce moscata . 449
„ detta poganze 421
„ reale 458
„ riccia fritta 367

Pag.

Pasta sfogliata 78
„ „ per guarnizioni . . 182
„ „ al lievito 189
„ „ a mostacciuoli . . 420
„ „ — pasticcetti di . 416
„ „ di patate 182
„ „ — salsiccette fritte di 370
„ „ — torta di . 416, 468
„ sminuzzata (Schmarn) . . 360
„ „ — anellini di . 449
„ „ — ciambelle di 448
„ „ alla conserva . 454
„ „ (Schmarn) di panini 360
„ „ (Schmarn) di riso 361
„ „ — scodelline di 453
„ „ (Schmarn) di semolino . . . 361
„ „ — torta di . . 455
„ „ — tortine di . 455
„ „ senza tuorli . . 360
„ „ con uva passa . 360
„ „ senza uova alla vaniglia . . . 456
„ per strucolo 75
„ per tagliatelle 74
Paste 349
„ per brodo e minestre . . 74
„ al burro 447
„ di fabbrica in brodo . . 122
„ per friggere 73
„ fritte nel burro 365
„ al lievito 84
„ „ 422
„ da pasticci e pizze . . . 76
„ semplici fatte in casa . . 349
„ al sugo per guarnizione . 180
Pasti — dei 577
Pasticcetti alle frutta 414
„ lievitati alla ricotta (Golatschen) 425
„ lievitati con ripieno di gamberi 424
„ di maccheroni . . . 284
„ di panini 281
„ di pasta sfogliata . . 416
„ al prosciutto . 283, 284
Pasticci nel cerchio 296
„ all'inglese 300
„ ripieni di volatile . . . 297
„ in sfogliata 296
„ di selvaggina 298
„ ai tartufi in terrina . . 298
„ vol-au-vent 82
„ „ 296
„ „ piccoli . . 83
„ vuoti cotti al forno . . 296

Pag.

Pasticcini di carne e di sfogliata . 295
„ Dariol 296
„ di fegato 262
„ al hachée . . 292-295
„ alle mele 414
„ di pasta frolla . . . 415
„ al prosciutto . . 283, 284
Pasticcio di carne con aspic . . 303
„ „ freddo (gâteau) 301
„ al fegato d'oca in terrina 298
„ ai gamberi 299
„ guarnito 296
„ di hachée 292
„ di maccheroni 291
„ marmorizzato 302
„ — pasta da 76
„ a spuma 288
„ di tagliatelle 290
Pastine croccanti alle noci . . . 480
„ alle frutta 415
„ al lievito dette Dalken . 426
„ „ „ Golatschen 425
„ di zucchero 483
Patate uso americano 176
„ arroste 176
„ — archi di 177
„ — bastoncelli di . 178, 353
„ al burro 175
„ — coch di 381
„ condite 175
„ — conservazione delle . . 577
„ — cottura delle 56
„ — crescenti di 177
„ — fette crude di . . . 176
„ — focaccia di fecola di . 468
„ alla francese 175
„ — fritelle di 177
„ — „ — al lievito . 283
„ — gnocchetti di . . 182, 354
„ — „ — al se-
molino 352
„ — gnocchi di 178
„ — „ — al for-
maggio 178
„ — impasto di — con far-
cito 282
„ all'inglese 175
„ — insalata di 190
„ — pallottole di 133
„ — „ 178
„ — „ 353
„ — pane pel caffè alle . . 442
„ — panetti di 177
„ — panettini di — nella rete 282
„ — pasta di 133
„ — „ sfogliata di . . 186
„ — purée di . . . 173, 175

Pag.

Patate — purée di — freddo . . 173
„ ripiene 178
„ — ripieno di 30
„ riversate 176
„ rosolate 175
„ in salsa 176
„ con salsa al burro . . 176
„ — salsa di — calda . 139
„ — „ — fredda . 148
„ soffritte 175
„ — sterz di 179
„ — strucolo di 177
„ — „ 374
„ stufate 176
„ — tondelli di . . 382, 447
„ — torta di fecola di . 468
„ — vivande di 177
„ — zuppa di 105
Pazienze 484
Pellicola — levare la 13
Peperoni nell'aceto 572
Pere all'aceto 565
„ — chalottes di 412
„ in composta 194
„ cotte a vapore 557
„ — focaccia inglese alle . 414
„ — marmellata di 553
„ — poganze di 421
„ sciroppate 196
„ secche 535
„ — serbare le 544
Pernici arrostite 228
„ „ con aspic . . 310
„ bianche arrostite . . 229
„ — croquettes di . . 263
„ con salmi 228
„ stufate 245
Pepe — salsa di — calda . . 138
Persicata 555
Persico *vedi* pesche.
Pesche — bowle di 532
„ candite 497
„ — chalottes di . . . 412
„ in composta 196
„ — confetture alle . . 495
„ — conserva di . . . 555
„ cotte a vapore . . . 557
„ — crostata alle . . . 413
„ — focaccia inglese alle . 414
„ fritte 367
„ — gelatina di 514
„ — gelato di 520
„ — pasticcetti di pasta sfo-
gliata alle 416
„ — pasticcetti di pasta smi-
nuzzata alle 414
„ — poganze di 421

	Pag.
Pesche al rum	564
„ sciroppate	557
„ secche	546
„ in veste	415
„ — salsa di	70
„ in spirito	564
„ — vino alle — (bowle)	532
Pesci — dei	48
„ d'acqua dolce	48
„ affumicati	335
„ allessi	319
„ arrosti	323
„ „ freddi	330
„ „ in marinata	331
„ coll'aspic	338
„ — béchamel di	40
„ — braciuoline farcite di	332
„ — brodetto di	322
„ — brodo chiaro di	32, 108
„ — conservare i	543
„ — crostine con farcito di	186
„ — „ „ ripieno di	281
„ farciti	325
„ — farcito di	43
„ farciti in conchiglie	333
„ „ uso ostriche	333
„ — fegato di	333
„ — filetti di	327
„ freddi	330
„ „ con aspic e mayonnaise	331
„ fritti	328
„ — gelatina di — (aspic)	34
„ — gnocchetti di	130
„ per guarnizione	188
„ — gulyàs di	322
„ — insalata di	337
„ lardati	324
„ — pasta e pallottole di	130
„ — pasticcio freddo di	332
„ — „ ai gamberi di	299
„ al pepe rosso (paprica)	325
„ — preparazione dei	50
„ — ragoût di	47
„ — rimasugli di — in gelatina	331
„ — „ — in marinata	331
„ ripieni di salsicce	525
Pesce — riso di	130
„ salato e marinato	335
„ in salsa bruna	322
„ — sciogliere la colla di	37
„ stufato	322
„ — zuppa di uova di	109
„ pestato — zuppa di	109

	Pag.
Pesci e vivande ai pesci	319
„ di mare	49
„ „ allessi	321
„ „ arrosti	326
„ „ fritti	329
Peso	1
Pestare la carne	12
Petti di pollame	17
„ vitello — riempire i	28
Piallature fritte	372
Piccioni arrosti	225
„ farciti	226
„ fritti	246
„ lardellati	226
„ uso selvatico	226
„ stufati	243
„ selvatici	230
Pidocchi di mare	342
Piedi di vitello — cuocere i	25
„ „ — modo di pulire i	25
„ „ fritti	271
„ „ ripieni	272
„ „ in gelatina	209
Pietanze di carne	201
„ dolci fredde	405
„ „ — servizio delle	584
„ ai gamberi	284
„ — l'ordine e la scelta delle	587
„ di pasta frolla e sfogliata	412
„ di patate	282
„ di parti interne	273
„ di prosciutto	283
„ al riso e formaggio	285
„ con spuma	400
„ a spuma e spongate	400
„ — tenere in caldo le	11
„ di teste e piedi	269
„ di uova	345
Pignoli	66
„ — bodino di	393
„ — buffetti di — all'albume	487
„ — mostacciuoli di — all'albume	487
„ — torta di	487
Pilaf di castrato in foglie di vite	259
„ — riso all'orientale	287
„ — risotto turco	119
Pimento — buffetti al	480
Pinza pasquale	440
Pipiana — salsa	147
Piselli d'asparagi con salsa al burro	157
„ al bacello „ „	157
„ in buccia al burro	164
„ dolci all'inglese con burro	164
„ freschi — purée di	174
„ giovani dolci stufati	158
„ secchi — coch di	381

Pag.

Piselli secchi conditi 173
» » — purée di . . . 174
» » con salsa al burro . 158
» » — zuppa di . . . 103
» sgranati con salsa al burro 157
» verdi 158
» » asciutti 575
» » — conservazione dei 576
» » cotti a vapore . . . 575
» » dolci stufati . . . 158
» » — pasta di 134
» » seccati con zucchero
» » stufati 158
» » — zuppa di . . . 103
Pistacchi 66
Polacca — salsa 147
Polenta al burro d'acciughe . . 355
» al formaggio 355
» — gnocchetti di . . . 181
» con patate 182
» riversata 181
» con zucchero e cannella . 355
Polentina di formentone al latte . 356
» al forno 361
Pollame arrosto 224
» — brodo di 96
» — costolette di . . . 252
» — disossare il 17
» — farcito bianco di . . 42
» — » rosso di . . 42
» freddo 309
» — galantina di . . . 260
» — » fredda di . 304
» — hachée di . . . 44, 280
» — » guarnito di . 309
» — petti di 17
» — preparare il . . . 14
» — ragoût di . . . 47, 280
» — riempire il 28
» — sgozzare il 14
» — zuppa di 97
» selvatico — farcito di . 42
» » freddo . . . 310
» » — hachée di 45, 281
» » — purée di . . 44
» » — ragoût di 47, 280
» » — salsa di . . 150
» » stufato . . . 245
» » — zuppa di . 98
Pollastra arrosta 224
Pollastri arrostiti 225
» — croquettes di . . . 263
» farciti 225
» fritti 246
» sulla graticola 225
» lardellati 225
» alla paprica 245

Pag.

Pollastri uso pernici 225
» stufati 244
Polpette di rimasugli d'arrosto . 258
Polpettone di carne 259
» » farcita . . 305
Pomi cotogni *vedi* mele cotogne.
Pomidoro (tomates) 566
» per il brodo 56
» — brodo ai 94
» — conserva cruda di . 567
» in conserva 566
» cotti a bagno-maria . . 566
» — insalata di . . . 191
» — preparazione dei . . 56
» ripieni 170
» — riso ai 116
» per stufati 56
» — salse di 145
» seccati 567
» serbati interi 566
» per verdure 56
Ponce 528
» in bibite 528
» alla cacciatora (crambambolì) 530
» — essenza di 529
» à la glace 523
» da marinai 530
» reale, freddo 529
» al riso 529
» alla romana 523
» — salsa dolce di . . . 70
» — torta al . . . 457, 474
» all'uovo 530
» — vernice al 91
» al vino 529
» — zabaione di 68
Poppa di vacca — cuocere la . . 24
» di vitella arrostita . . . 277
» » fritta 277
» » con salsa . . . 277
Porcelletto da latte 222
» » nell'aspic . . 308
» » — preparazione del 18
» » ripieno . . . 222
» » — trinciare il 584
Porrino — salsa di 140
Porzane arrostite 230
Preparazione della carne . . . 12
» dei rimasugli di carne 215
» del coniglio . . . 17
» degli escalopini . . 20
» del farcito (farce) . 40
» del fegato 25
» dei filetti 20
» della lepre . . . 17

Pag.
Preparazione della panna per paste dolci 93, 501
„ dei pesci 50
„ del pollame . . . 14
„ del porcellino da latte 18
„ delle salse primarie . 38
„ delle trippe . . . 25
Prezzemolo — acqua di . . . 32
„ asciutto 576
„ — conservazione del . 576
„ — salsa di 140
Prosciutto 315
„ cotto al forno . . . 26
„ — cuocere il 26
„ — maccheroni al . . 284
„ — omelette al . . . 349
„ — pasticcetti al . . 284
„ — pasticcini al . . . 283
„ — quadrelli di pasta al 283
„ — ripieno di . . . 29
„ — strucolo di . . . 374
„ — tagliare il 583
Prugne *vedi* susine.
Prugne-claudie cotte a vapore . 556
„ — persicata di . 555
„ sciroppate 557, 581
Prune della rosa canina — marmellata di . . 554
„ „ „ „ — salsa di 146
Pulire i piedi 25
„ le teste 25
Purée d'acetosa 174
„ di cardi 174
„ „ carne 44
„ „ castagne 174
„ „ fagiuoli 174
„ „ farina di legumi . . 175
„ „ fegato in cassettine di carta 263
„ „ funghi 174
„ „ lenti 174
„ „ lepre 44
„ „ patate 173
„ „ „ freddo 173
„ „ piselli freschi . . . 174
„ „ „ secchi 174
„ „ pollame selvatico . . 44
„ „ rape 174
„ „ tartufi 174

Q

Quadrelli alla cioccolata . . . 463
„ alle noci 477
Quadretti — minestra di . . . 123
Quaglie arrostite 227
Pag.
Quaglie in crostine 227
„ in foglie di vite . . . 227
„ marinate 227
„ al pan grattato . . . 246
„ con polenta 227
„ col riso 227

R

Rabarbaro — insalata di . . . 190
„ soffritto 154
Raccogliere il sangue 17
Radica forte *vedi* cren.
Radici — brodo di 28
„ al burro 166
„ — insalata di 189
„ — salsa bruna di — calda 138
„ con salsa al burro . . . 157
„ di sedano stufate . . . 163
„ stufate senza farina . . . 162
„ — verdure e frutta per guarnizione 188
„ — zuppa di - alla francese 101
Rafano - conservazion del . . 576
Ragoût 45
„ bianco legato . . . 279
„ completo 46
„ in conchiglie 264
„ chasseur 280
„ — croquette di 264
„ — droghe pel 62
„ Godard 280
„ per guarnizione 184
„ e hachée 279
„ alla macedone 168
„ di magro per guarnizione . 184
„ d'ostriche nel guscio . . 341
„ — pasta di 127
„ piccolo 279
„ di pollame 279
„ à la reine 279
„ — ripieno di 29
„ — salsa di 143
„ — salsicce di 294
„ — salsicette di 127
„ di selvaggina 278
„ „ semplice . . 280
„ di vitello 239
„ — zuppa di 101
Ramolaccio nero — insalata di . 189
Rane — cosce di — al burro . . 344
„ — „ — lessate . . 344
„ fritte 344
„ — ragoût di 344
„ — zuppa di 107
Rape bianche — conservare le . 576

Pag.

Rape bianche dorate e stufate . 161
" " garbe soffritte . . 156
" " in garbura . . . 151
" " inacidite 574
" " — purée di . . . 174
" " soffritte 155
" " stufate 160
" " " senza farina 162
" rosse *vedi* barbabietole.
Ravanelli per guarnizione . . . 193
" con salsa al burro . . 157
Ravioli in brodo 124
" uso Carinzia con ripieno dolce 350
" dolci, fritti 370
" alle fragole, fritti . . . 370
" di magro 124
Rémolade indienne (salsa indiana) 152
Reticella di maiale — cuocere la 25
" di vitello — " 25
Ribes — focaccia di 411
" — gelatina di 513
" in gelatina 199
" — gelato di 520
" — marmellata di 552
" — salsa di 146
" — succo di . . . 547, 549
" — vino di 549
" — zabaione di 65
Ribone allessi 321
" arrosti 323
" con aspic 331
" in brodetto 322
Ricotta — coch alla 380
" — frittate ripiene di . . 362
" — gnocchetti alla . . . 352
" — gnocchi di farina alla 354
" — pallottole di 352
" — panettini alla . . . 420
" — pasticcetti lievitati alla 425
" — preparazione della . . 538
" — ravioli alla 351
" — ripieno di 88
" — strucolo di 373
" — tondelli lievitati alla . 424
Riempire il petto di vitello . . 28
" il pollame 28
Rimasugli d'arrosto — polpette di 254
" di pesce in gelatina . 331
" " in marinata . 331
Rimescolare 4
Ripieno per carni 28-30
" per le paste 86
Riscaldare le vivande 11
Risi-bisi 116
Riso all'albicocche, freddo . . . 507
" — bodino di 392

Pag.

Riso — bodino di — freddo . . 507
" — braciuolette al 515
" con cavolo-cappuccio . . . 116
" alla cioccolata, freddo . . 405
" — coch di — cotto al forno 383
" — " — " a vapore 382
" — farinata di 115
" — focacce grandi e piccole al 420
" — focaccia di 458
" in forma a cerchio . . . 183
" alle fragole congelato . . . 507
" freddo alle frutta 405
" per guarnizione 179
" al latte 357
" " con spuma . . . 403
" — meridon di . . . 120, 285
" all'orientale (Pilaf) . . . 287
" — pasta sminuzzata di . . 361
" al pomodoro 116
" con rimasugli d'arrosto . . 119
" — ripieno di 30
" riversato 120, 286
" — salsicce di 120
" — salsiccette o buffetti fritti di 365
" — soffiato alla cioccolata di 384
" soffritto bruno 120
" spagnuolo 404
" — strucolo di 373
" turco (Pilaf) 119
" — zuppa di 116
Risotto 117
" con anguilla 118
" per giorni di magro . . 118
" milanese 119
" con pollastri 117
" al pomodoro 117
" alla Rossini 117
" coi testacei 118
Riversare le gelatine 33
" le paste o levarle dallo stampo 7
Rivestire l'interno d'uno stampo con paste fritte . . 78
Rizzole 293
Roastbeef all'inglese 211
Rombi allessi 321
" in brodetto 322
Rose — gelatina di 512
" — ghiaccio di 91
" — zucchero profumato alle . 63
Rosoni fritti 371
Rotondini di cioccolata 485
Roulades d'agnello 257
" di carne 213, 256
" di maiale 257
" di vitello 256
Rulli (roulades) 477

Pag.

Rum — aroma di 67
„ — bodino al 395
„ — crema al 69
„ — „ congelata al . . 509
„ — focaccia al 419
„ — frutta al . . . 562-564
„ — mostacciuoli al . 452, 478
„ — soffiato di 389
„ — torta al 457
„ — vernice di 91
„ — zabaione di 68
Rumfort — zuppa alla 115
Rumpsteaks — manzo all'inglese 209

S

Sacher — torta di cioccolata à la 462
Sago — soffiato di 384
„ — zuppa di 113
Sale 62
„ — bastoncelli al 439
Salmi a bagno-maria 261
„ — crostine al 189
„ col lepre 232
„ — preparazione del . . . 44
„ col selvatico 228
Salmone affumicato 335
„ allesso 319
Salpicon royal (ragoût) 279
„ au suprême 279
Salsa bianca sostanziosa . . . 38
„ bruna „ . . . 39
„ al burro 38
„ „ — verdure alla . 156
„ francese calda 144
„ indiana (Remolade indienne) 152
„ olandese 144
„ pipiana 147
„ polacca 147
„ spagnuola 137
Salse calde 137
„ dolci per le paste . . . 66
„ fredde 66
„ erbaggi, guarnizioni, insalate e composte . . . 154-201
„ primarie 38
Salsicce 265
„ affumicate 266
„ „ da friggersi . . 266
„ d'Augusta 265
„ della Carnia 266
„ di fegato 265
„ fresche 665
„ di frittate 125
„ di lattuga 121

Pag.

Salsicce di ragoût . . . 127, 294
„ — ripieno di 29
„ di riso 120
„ di verzotto 121
„ — zuppa agra di . . . 100
Salsiccette o bignoli di riso . . 365
„ „ di semolino . 365
„ o buffetti di tagliatelle 365
„ di frittate . . 289, 367
„ di mele 369
„ „ cotogne . . 369
„ di pasta sfogliata, fritte . 370
Sandwichs (tartoline di pan burrato) 317
Sangue — raccogliere il . . . 18
„ — ripieno di 29
Sanguinacci affumicati 266
„ freschi 266
Sapore — vantaggio al 63
Sardelle — burro di 56
„ — cren alle 148
„ fresche 329
„ „ fritte . . . 329
„ „ ripiene . . . 329
„ nell'insalata 198
„ „ di pesce . . 337
„ — mayonnaise alle . . 150
„ — ripieno di — in conchiglie 338
„ — salsa calda di . . . 143
„ — „ fredda di . . . 153
Sardine ed acciughe all'olio . . 336
Sardoni fritti 329
Scalogni in aceto 571
„ stufati senza farina . . 162
Schienali fritti 273
„ pel ragoût 45
Schiuma — battere le uova a . . 4
„ di chiare d'uova con liquori 71
Schmankerl (crostine) 72
Schmarn *vedi* pasta sminuzzata.
Sciogliere la colla di pesce e la gelatina 37
Sciroppi da bibite 548
„ bolliti 548
„ coloranti 547
„ cotti a vapore 548
„ in gelatina . . . 504, 551
Sciroppo di lampone fermentato . 548
„ „ senza fermento 549
„ di visciole — focaccia allo 410
Scodelline di pasta sminuzzata . 433
Scombri arrosti 323
„ piccoli — fritti . . . 323
Scorza di limone 61

Pag.

Scorzonera al burro 165
„ fritta 165
„ — insalata di . . . 189
„ con salsa al burro . . 157
„ soffritta 154
Sedani in fusto — insalata di . . 194
„ — insalata di radici di . 189
Sedano pasticciato 170
„ stufato 160
„ „ senza farina . . 163
Segala — pane di 536
Selvaggina — aceto per . . . 565
„ — braciuoline di carne pesta di 258
„ in concia 30
„ — conservazione della 541
„ — costolette di . . 253
„ — essenza di . . . 33
„ — farcito di . . 42, 186
„ — braciuoline di farcito di 258
„ farcita 261
„ finta 214, 261
„ fredda 311
„ — hachée di . . 45, 281
„ in marinata 30
„ — pasticcio di . . . 298
„ — „ freddo di 303
„ — purée di 44
„ — ragoût di . . 47, 280
„ — salmi di 44
„ — salsa calda per . . 138
„ — „ fredda per . 150
Semata (latte di mandorle) . . 534
Semolino — bignoli di 365
„ — coch di 382
„ — focaccia di . . . 473
„ — gnocchetti di . . . 132
„ — gnocchi rosolati di . 353
„ al latte 356
„ — pallottole di . 132, 352
„ — pasta di 132
„ — „ a bricioli di . 122
„ — salsiccette fritte di . 365
„ — pasta sminuzzata di (Schmarn) 361
„ — Sterz di . . 136, 355
„ — strucolo di . 125, 373
„ — tagliatelle al latte di 358
„ — zuppa di 113
Senape 152
„ — preparazione del . . 568
„ — salsa calda di (Sauce Robert) 138
„ — salsa fredda di . . . 152
Servizio della tavola 577
„ dei tramessi e pietanze dolci 584

Pag.

Servizio dei vini 588
Sfogliata 78-80
„ al lievito 83
„ di patate 186
„ — torta di 416
Sfoglie allesse 321
„ fritte 328
Sgozzare il pollame 14
Siluro lardato 324
Soffiati, Coch, Bodini . . 379-406
Soffiato di crema 385
„ al formaggio 390
„ di latticini 386
„ di maraschino 389
„ alle noci 396
„ di panna acidula . . . 384
„ di riso alla cioccolata . . 384
„ di rum 389
„ di sago o tapioca . . . 384
„ alla vaniglia 384
„ viennese 386
Soffriggere nel grasso 10
„ nell'olio 10
Sogliole arroste 324
„ fritte 328
Sopraporre (bigarer) 14
Sorbetto, bibita 533
Specificazione dei pezzi di carne . 17
Spiegazione dei termini più usuali di cucina 3-12
Spinaci — salsiccette di . . . 166
„ soffritti 154
„ stufati 162
Spirito — frutta allo 564
Spolverare di farina 10
Spongata all'ananasso 501
„ alle castagne 502
„ alle fragole o lamponi . 501
„ e pietanze alla spuma . 400
Spuma — biscotti con 402
„ in cartocci 419
„ — coch ammassato di . 400
„ di cioccolata — coch alla 404
„ di conserva — „ „ 400
„ di fragole — „ „ 406
„ di frutta, fredda . . . 406
„ „ fresche — coch alla 401
„ — pietanze con . . . 400
„ — riso al latte con . . 403
„ — tagliatelle alla . . . 403
Spumante — anelli di 483
„ — chifel alle mandorle di 483
„ — tondelli di . . . 482
„ — „ indiani — (Indianerkrapfen) di . . 483
Spumanti (meringhe) 481
Stagionare (frollare) 12

Pag.

Stampi — ungere gli 5
Stampo — levare dallo. . . . 8
Steaks di vitello 247
Stecchini 490
Sterz di farina saracena . . . 136
„ fatto in padella 136
„ di patate 182
„ di semolino 136
Strucolo (pasta da strucolo) . . 75
„ da cappuccini (di pasta al lievito) 432
„ di carne . . . 125, 374
„ ai cedrini 377
„ alle ciliege 375
„ alla cioccolata. . . . 378
„ di cioccolata al lievito . 432
„ di frittate 125
„ ai gamberi 374
„ alla goriziana (di pasta frolla) 378
„ al lardo. 124
„ alle mandorle 377
„ alle mele 376
„ alle noci 377
„ di noci al lievito . . . 430
„ di panna acidula . . . 375
„ di patate 374
„ alle prugne 376
„ di ricotta 373
„ di riso 373
„ di semolino . . 125, 373
„ tirolese 376, 417
„ „ di pasta al lievito 431
„ all'uva 376
„ alle visciole 375
Strutto, grasso di maiale . . . 539
Succhi bolliti 548
„ crudi al cremor-tartaro. . 550
„ freddi pell'uso di paste . 551
„ di frutta per bibite . . . 533
„ „ cotti a vapore . 548
„ „ per gelatine e salse 547
„ per gelati e paste . . . 550
„ — zabaione di 68
Susine all'aceto 564
„ — coch di 391
„ in composta 294
„ — composta di 561
„ cotte a vapore 556
„ — focaccia di 414
„ fritte 368
„ — golatschen di . . . 425
„ — marmellata di . 295, 552
„ — „ (Powidl) . 554
„ — pallottole di 311
„ — „ — al lievito 427

Pag.

Susine secche 545
„ „ sbucciate. . . . 546
„ „ — ripieno di . . 88
„ — strucolo di 376

T

Tacchino (dindio) arrosto . . . 223
„ arrosto in aspic . . . 509
„ „ farcito . . . 223
„ „ ripieno . . . 223
„ — galantina calda di . 260
„ — „ fredda di . 304
„ con mayonnaise . . . 510
„ in salsa fredda . . . 510
„ — sgozzare il . . . 16
„ stufato 243
Tagliatelle 122
„ — bignoli fritti di . . 365
„ — coch di 379
„ condite al burro . . . 349
„ di frittate 125
„ al latte 357
„ „ stufate . . . 358
„ — minestra di . . . 123
„ — pasta da 74
„ pasticciate 349
„ — pasticcio di . . . 290
„ — salsicette o bignoli di 365
„ di semolino al latte . 358
„ alla spuma 403
„ al sugo 180
„ vermiformi 358
Tapioca — soffiato di 384
„ — zuppa di 113
Tartarughe — intingolo di . . . 343
„ — uccidere le . . . 52
„ — zuppa di . . . 107
„ — „ finte (Mock-turtle soup) 107
„ di mare 343
„ „ — intingolo di 343
Tartoline di pane burrato (Sandwichs) 317
Tartufi 55
„ — conservazione dei . . 569
„ in gelatina 569
„ in montura 172
„ all'olio 569
„ al parmigiano 172
„ — pasticcio in terrina ai . 298
„ — purée di 174
„ — ripieno di. 29
„ — salsa di 142
„ soffritti 172
„ al vino 569

Pag.

Tartuffole (topinambur) fritte . . 167
„ „ stufate . . 161
„ „ — zuppa di 103
Tè 527
„ — alfabeto da 484
„ — aroma di 67
„ — bastoncelli pel 439
„ — crema di 69
„ di formentone 528
„ — panettini ovali pel . . 436
„ — tondelli all'anice pel . . 438
„ — „ al comino pel . . 439
Tegoline *vedi* fagiuoletti.
Temoli — preparazione dei . . 319
Tenere in caldo le pietanze . . 11
Termini di cucina 3
Testa di bue nell'aspic 308
„ di cinghiale 308
„ di maiale farcita 306
„ „ in salamoia . . 307
„ e piedi di cervo 309
„ di vitello 25, 270
„ „ ripiena 270
Testacei fritti 342
„ all'olio 341
„ con ripieno freddo . . 304
„ — salsa di 144
„ — zuppa di 108
Teste — cuocere le 25
„ di maiale 271
„ pulire le 25
Timo asciutto 576
Tondelli d'albume all'arancio . . 492
„ „ al caffè . . . 492
„ al bisquit 466
„ bruni alle mandorle . . 494
„ al comino pel tè . . . 439
„ alle droghe (piccanti) . . 460
„ alle frutta 454
„ indiani (Indianerkrapfen) . 465
„ „ di schiuma . . 502
„ al lievito cotti a vapore . 422
„ lievitati 290, 438
„ „ alle mandorle . 423
„ „ alle noci . . . 489
„ „ alla ricotta . . 424
„ alle patate 447
„ di spumante 482
Tondini di nocciuole 488
Tonno arrosto 323
„ in brodetto 322
„ all'olio 330
„ „ freddo 330
Topinambur *vedi* tartuffole.
Tordi arrostiti 228
„ panati sulla graticola . . 246
„ con salmi 228

Pag.

Torta all'arancio 457
„ „ con briciole . . 471
„ al bisquit 467
„ al caffè 462
„ „ con briciole . . 470
„ di carrubbe 472
„ di castagne 462
„ „ alla schiuma . 486
„ di cedro candito 472
„ di cialdoni (alla Pischinger) 446
„ di cioccolata al burro . . 462
„ „ senz'uova . . 496
„ ai datteri 487
„ detta Dobos 468
„ alle frutta 486
„ graneilata (Sandtorte) . . 464
„ uso Linz 460
„ alle mandorle 469
„ „ con burro . 459
„ „ bianca . . 484
„ „ croccante . . 496
„ „ tostate . . . 494
„ alle mele 500
„ meringata 482, 495
„ alle noci 461
„ di noci alla schiuma . . 472
„ di nocciuole con burro 459, 471
„ „ di schiuma . . 459
„ „ con ananasso . 471
„ al pane bigio 472
„ di pasta sfoglia . . 416, 468
„ „ sminuzzata . . . 455
„ piccante 470
„ „ bianca 485
„ di pignoli 487
„ al ponce 457
„ „ di bisquit . . . 574
„ al rum 457
„ alla schiuma 474
„ all'uva 464
„ alla vaniglia senz'uova . . 456
„ viennese 458
„ alle visciole . . . 457, 468
Tortine di bisquit à la crême . . 420
„ di pasta sminuzzata . . 455
„ alla vaniglia 450
Tramessi 235
„ servizio dei 584
Trapagon pratensis soffritte . . 155
Triett di fragole 201
„ di lampone 200
„ di vino 200
Trinciare ed imbandire le vivande 581
Trippe con capperi 274
„ fritte 274
„ al lardo 274
„ al pomodoro 274

Pag.

Trippe — preparazione delle . . 25
„ stufate 273
„ — zuppa di 99
Trote allesse 319
„ — preparazione delle . . 319
Trucioli alla vaniglia 447
Tuorli d'uova — frullare i . . 3
„ „ — salsa con erbe di 145
Tutti-frutti — gelato di 520
„ al rum 562
„ uso Venezia 562

U

Uccelletti di fegato 277
„ nel nido 294
„ di vitello 256
Uccelli al pan grattato 246
„ selvatici 16
Ungere le lamiere 4
„ gli stampi 4
Uova affogate 58
„ arroste 59
„ — battere a schiuma le . 4
„ — batuffoli fritti d' . . . 347
„ al burro 345
„ in camicia 345
„ in conchiglia 348
„ — conservazione delle . . 537
„ — consumato d' 121
„ farcite 346
„ „ fritte 347
„ uso francese 346
„ — frittate d' 348
„ — frittata uso francese (Omelettes) 348
„ fritte 58
„ di gelatina alle mandorle . 511
„ per guarnizione 183
„ uso olandese 346
„ — pasta alle 74
„ in ragoût 347
„ ripiene 184
„ „ marinate 184
„ riversate 345
„ — salsa d' 149
„ sode 58, 183
„ a sorbire 58
„ al tegame 345
„ — vernice di chiare d' . . 92
Urogallo arrosto 229
„ — pasticcio d' 310
„ con salmi 230
„ in salsa fredda . . . 311
„ stufato 239

Pag.

Uso degli aromi 66
Uva del bianco spino in composta 196
„ — marmellata d' 553
„ del mirtillo rosso all'aceto . 563
„ „ „ — salsa d' . 147
„ „ „ allo zucchero 563
„ — salsa d' 70
„ — serbazione dei grappoli d' 544
„ — strucolo d' 376
„ — torta d' 464
„ orsina nera — composta d' . 563
„ passa — pulire l' 66
„ „ — ripieno d' . . 28-88
„ spina in composta 195

V

Vafferi 445
Vaniglia — aroma di 66
„ — bianco-mangiare alla . 511
„ — buffetti alla . . . 480
„ — chifel senz'uova alla . 449
„ — crema di 68
„ — „ uso bavarese alla 407
„ — crema congelata alla . 507
„ — crescenti alla . . . 480
„ — gelatina alla . . . 512
„ — gelato alla 521
„ — mostacciuoli al burro con 449
„ — pane da bisquit . . 475
„ — soffiato di 384
„ — torta di pasta sminuzzata alla 455
„ — tortine alla 450
„ — trucioli alla . . . 447
„ — zucchero profumato alla 63
Ventresca pressata 306
Verdure (ortaggi) 55
„ per guarnizione . . . 188
„ — insalata di 189
„ con salsa al burro . . 156
„ stufate 158
„ „ senza farina . . 161
Vernice (ghiaccio di zucchero) . 90-92
„ „ „ ad acqua 90
„ „ „ calda . 90
„ „ „ fredda . 90
Verzotto — salsicce di 121
Vini — servizio dei 588
Vino brulè 530
„ — coch di 395
„ — gelatina di . . . 200, 516
„ — lievito di 536
„ — mosto di — in conserva 566
„ — pasta di 73

Pag.

Vino — ponce al 529
„ — salsa di 147
„ — „ — per paste . . 70
„ — triett di 200
„ all'uovo (ammiraglio) . . . 530
„ dell'uva ribes 549
„ — zuppa di 112
Violette — gelatina alle . . . 513
Visciole — bodino alle 394
„ in composta 195
„ cotte a vapore 556
„ — crostata con . . . 413
„ — focaccia di 410
„ — „ con farina di . 410
„ — „ inglese di . . 414
„ „ con mandorle alle . . . 410
„ — „ nera di . . 411
„ — „ succosa alle . 410
„ — gelatina alle . . . 514
„ — gelato di 520
„ — liquore alle 532
„ — marmellata di . 195, 552
„ — mostacciuoli alle . . 411
„ — pallottole di . . . 352
„ — persicata di 554
„ pressate 546
„ al rum 564
„ — salsa di 70
„ secche 545
„ — sciroppo di 548
„ — strucolo di 375
„ — succo di . . . 547, 549
„ — torta di 457
„ — „ alle 468
Vitello — animella di 277
„ — „ — in conchiglie 265
„ arrosto 217
„ „ arrotolato . . . 217
„ „ freddo 312
„ „ al latte 217
„ „ — zuppa di . . 98
„ — braciuoline di . . . 247
„ — „ di farcito di 258
„ — „ alla mayonnaise di 314
„ — cervello di — *vedi* cervello.
„ — coscetto di — finto salmone . . 313
„ — „ — lardato . 313
„ — „ — uso tonno 312
„ — coscia di — al burro . 238
„ — „ — lardata . 238
„ — „ — panata . 247
„ — „ — al pomodoro . . . 239

Pag.

Vitello — coscia di — stufata bruna 239
„ — costolette fritte di . . 249
„ — farcito di 41
„ — fegato di 25
„ — fricandeau di . . . 238
„ fritto 247
„ — galantina di 260
„ — gulyàs di 239
„ — hachée di . . . 44, 279
„ — intingolo di 238
„ — lingua di — uso ostriche 269
„ — noce lardata di . . . 314
„ — orecchie di 270
„ — riempire il petto di . . 28
„ — petto di — ripieno . . 217
„ — „ ripieno stufato di 239
„ — pezzi di 18
„ — piedi di — fritti . . 271
„ — „ — ripieni . . 272
„ — „ — preparazione dei 18
„ — ragoût di 47, 239
„ — reticella di 25
„ — ripieno di 28
„ — roulades di 256
„ in salamoia 266
„ — steaks di 247
„ — preparazione della testa di 25
„ — testa ripiena di . . . 270
„ — uccelletti di 256
„ — zuppa di 97
„ — „ di testa e piedi di 97
Vivande — metodo di trinciare ed imbandire le 581
„ — nota delle 589
„ di patate 180
Vol-au-vent, pasticci 82, 296

W

Whips (gelatina inglese) . . . 510

Z

Zabaione caldo e freddo . . . 408
„ congelato . . . 505-510
„ e creme calde e fredde 406
„ — funghetti di pasta con 367
„ inglese 408
„ — preparazione dello . 67
„ soffiato di 399
„ alla spuma 510
Zafferano 61

	Pag.
Zibibbo — focaccia al ripieno di	418
» — potiza al	431
» — preparazione del	66
» — ripieno di	88
» — » — pel dindio	28
» — strucolo di	374
Zigari	479
Zucche gialle al burro	165
» — conservazivne delle	576
» — insalata di	191
» ripiene	170
» sciroppate	561
» soffritte	155
» stufate	163
Zuccherini	498
Zucchero	63
» — aroma dello	67
» caramellato	63
» — chifel di	484
Zucchero — ciambelle allo	430
» per conserve	64
» filato	64
» alle frutta per bibite	534
» — ghiaccio di	90
» — pastine di	483
» pesto	63
» profumato	63
» vernice di	90
Zuppa agra di carne	99
» » » farcita	99
» estiva (julienne)	95
» d'intingolo	97
» di latte per i bambini	356
» primaverile	95
» alla Rumford	115
» spagnuola (Olla potrida)	100
Zuppe e minestre	94